

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПОТОЧНОГО,
ПРОМІЖНОГО Й ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**
з дисципліни: «Інноваційні технології виробництва продукції та
обслуговування споживачів» для студентів
першого (бакалаврського) рівня освіти,
денної та заочної форм навчання,
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено
редакційно-видавничою
радою університету,
протокол № 2 від 27.06.2024 р.

Харків
НТУ «ХПІ»
2024

Навчально-методичні матеріали для поточного, проміжного й підсумкового контролю з дисципліни: «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко. Харків : НТУ «ХП», 2024. 17 с.

Укладачі. Т.А. Жадан, К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко

Рецензент: Л.С. Стригуль

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПОТОЧНОГО ТА ПРОМІЖНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Надайте відповіді на тестові питання:

- 1. Що таке інноваційні технології у виробництві продукції та як вони впливають на якість товарів і послуг?**
 - А) Підвищують продуктивність
 - В) Збільшують витрати
 - С) Знижують якість продукції
 - Д) Зменшують ефективність праці
- 2. Які з наведених технологій належать до інноваційних методів приготування страв?**
 - А) Кулінарна індукція
 - В) Су-від (Sous-vide)
 - С) Традиційне варіння
 - Д) Мікрохвильова піч
- 3. Що є основним принципом приготування страв за технологією су-від (Sous-vide)?**
 - А) Приготування під високим тиском
 - В) Приготування у вакуумі при низьких температурах
 - С) Смаження на відкритому вогні
 - Д) Варіння у воді при високій температурі
- 4. Які переваги має використання індукційних плит у порівнянні з традиційними?**
 - А) Економія енергії
 - В) Більш тривале приготування
 - С) Зниження безпеки
 - Д) Високий ризик перегріву
- 5. Яке обладнання використовують для швидкого охолодження страв у сучасних ресторанах?**
 - А) Охолоджувач
 - В) Блендер
 - С) Шокова камера
 - Д) Духовка з конвекцією
- 6. Що є основною метою впровадження інновацій у процеси виробництва продукції та надання послуг?**
 - А) Зниження витрат
 - В) Підвищення ефективності та якості
 - С) Зменшення кількості працівників
 - Д) Спрощення процесів
- 7. Яким чином сучасні технології впливають на збереження корисних речовин у продуктах під час приготування?**
 - А) Зменшують збереження вітамінів
 - В) Забезпечують максимальне збереження поживних речовин
 - С) Підвищують вміст калорій
 - Д) Викликають втрату поживних речовин
- 8. Які з перелічених технологій не є інноваційними у кулінарії?**
 - А) Су-від
 - В) Карбонізація
 - С) Смаження на грилі
 - Д) Використання рідкого азоту
- 9. Що означає термін "молекулярна кухня"?**
 - А) Використання природних інгредієнтів
 - В) Створення страв на основі хімічних реакцій
 - С) Приготування страв на пару
 - Д) Використання традиційних рецептів
- 10. Яке сучасне обладнання дозволяє точно контролювати температуру приготування їжі?**
 - А) Мультиварка
 - В) Термомікс
 - С) Газова плита
 - Д) Традиційна духовка
- 11. Що означає термін "роботизація"?**
 - а) Використання штучного інтелекту в процесах
 - б) Використання автоматичних пристроїв
- 12. Яка сфера виробництва першою впровадила роботизацію на масовому рівні?**
 - а) Текстильна промисловість

для виконання завдань

- c) Заміна людської праці комп'ютерами
- d) Процеси модернізації обладнання на підприємствах

13. Яка з наведених переваг не відноситься до роботизації виробничих процесів?

- a) Зниження витрат на робочу силу
- b) Підвищення точності та продуктивності
- c) Збільшення витрат на навчання персоналу
- d) Покращення якості продукції

15. Який тип роботів використовується для автоматизації складських процесів?

- a) Роботи-кур'єри
- b) Роботи-маніпулятори
- c) Колаборативні роботи (коботи)
- d) Промислові роботи

17. Який аспект вважається найбільшою проблемою при роботизації у сфері обслуговування?

- a) Високі витрати на впровадження
- b) Низька ефективність роботів
- c) Відсутність достатньої кількості кваліфікованих працівників
- d) Занадто швидке зношування обладнання

19. Який тип роботів зазвичай використовується в небезпечних умовах виробництва?

- a) Роботи-кур'єри
- b) Роботи для роботи з хімічними речовинами
- c) Роботи для взаємодії з клієнтами
- d) Роботи для прибирання територій

21. Що означає термін "екологічне виробництво" у ресторанному господарстві?

- a) Виробництво продукції з мінімальним впливом на довкілля
- b) Використання виключно місцевих продуктів
- c) Виробництво з застосуванням хімічних добрив
- d) Обмеження у використанні води

23. Який з методів вважається найбільш

- b) Автомобілебудування
- c) Харчова промисловість
- d) Легка промисловість

14. Які завдання найчастіше виконують роботи в сфері обслуговування?

- a) Проведення фінансових операцій
- b) Прибирання, доставка та обслуговування клієнтів
- c) Розробка програмного забезпечення
- d) Управління маркетинговими кампаніями

16. Яка країна є лідером у впровадженні роботів в обслуговуванні та виробництві?

- a) США
- b) Німеччина
- c) Японія
- d) Південна Корея

18. Яке з наведених завдань найчастіше виконують роботи в ресторанному бізнесі?

- a) Кулінарна обробка їжі
- b) Винос замовлень на стіл
- c) Управління замовленнями
- d) Рекламна діяльність

20. Яку функцію виконують колаборативні роботи (коботи)?

- a) Виконують роботи в небезпечних умовах без присутності людини
- b) Працюють поряд з людьми, допомагаючи виконувати завдання
- c) Повністю замінюють людську працю на виробництві
- d) Виконують завдання, пов'язані з розробкою програмного забезпечення

22. Що таке органічні продукти?

- a) Продукти, що вирощуються без використання хімічних добрив і пестицидів
- b) Продукти, які вирощуються тільки на фермах
- c) Продукти, що зберігаються більше 2 років
- d) Продукти з використанням генетично модифікованих організмів

24. Який вид пакування вважається

екологічним при приготуванні їжі?

- a) Використання печей на дровах
- b) Варіння на парі
- c) Смаження на великій кількості олії
- d) Використання мікрохвильових печей

25. Як впровадження технологій енергозбереження впливає на заклад ресторанного господарства?

- a) Зменшує витрати на електроенергію
- b) Збільшує кількість працівників
- c) Потребує більше часу для приготування їжі
- d) Не має суттєвого впливу

27. Які з наведених технологій є прикладом сталого виробництва?

- a) Інтенсивне використання добрив
- b) Застосування відновлюваних джерел енергії
- c) Субсидії на використання невідновлюваних ресурсів
- d) Використання генетично модифікованих продуктів

29. Який з перелічених підходів сприяє збереженню водних ресурсів у закладах ресторанного господарства?

- a) Часте миття посуду вручну
- b) Використання посудомийних машин із низьким споживанням води
- c) Приготування їжі без кришки
- d) Збільшення кількості миття інгредієнтів

31. Що таке віртуальна реальність (VR)?

- A) Технологія, що додає цифрові елементи до реального світу
- B) Система повної симуляції нового віртуального середовища
- C) Аудіосистема для відтворення звуків в реальному світі
- D) Інтерактивне телебачення

33. Яка перевага VR для готелів?

- A) Можливість переглядати відеорекламу готелю
- B) Створення віртуальних турів по номерах і території готелю
- C) Відправка повідомлень з пропозиціями послуг
- D) Онлайн бронювання номерів

найбільш екологічним?

- a) Пластикові контейнери
- b) Скляна тара
- c) Поліетиленові пакети
- d) Алюмінієві банки

26. Що включає концепція "нуль відходів" у ресторанному бізнесі?

- a) Мінімізація харчових та побутових відходів
- b) Повна переробка пластмасових відходів
- c) Використання паперових пакетів
- d) Підвищення обсягів відходів заради ефективної утилізації

28. Які переваги мають локальні продукти для екологічного виробництва?

- a) Зменшують викиди CO₂ при транспортуванні
- b) Знижують якість страв
- c) Збільшують витрати на логістику
- d) Зменшують кількість сезонних страв

30. Який вплив має екологічне виробництво на репутацію ресторану?

- a) Збільшує привабливість серед еко-свідомих клієнтів
- b) Не має суттєвого впливу на репутацію
- c) Зменшує кількість клієнтів через вищі ціни
- d) Підвищує ризики для бізнесу

32. Як AR допомагає візуалізувати ресторанне меню?

- A) Додає рецепти до кожної страви
- B) Відображає 3D-моделі страв на столі через смартфон або планшет
- C) Створює віртуальну реальність для страв
- D) Відтворює відео з приготування страв

34. Яке з наступних застосувань AR є найбільш поширеним у ресторанному бізнесі?

- A) Відтворення музики у фоновому режимі
- B) Відображення інтерактивних картин у закладі
- C) Відображення інформації про страви через мобільні додатки
- D) Створення віртуальних турів по ресторані

35. Яким чином VR може бути використана в готельному бізнесі?

- A) Для перегляду меню в ресторані готелю
- B) Для організації віртуальних турів по місту
- C) Для детальної презентації послуг і номерів готелю у віртуальній реальності
- D) Для надання карт навігації по території

37. Які технології використовують для створення 3D-моделей страв у ресторанах?

- A) Тільки VR
- B) Тільки AR
- C) AR та VR
- D) Ні одна з цих технологій

39. Як VR впливає на маркетинг готелів?

- A) Створює можливість бронювання онлайн
- B) Допомогає побачити готель через віртуальні тури, залучаючи клієнтів
- C) Показує відео з персоналом готелю
- D) Пропонує систему лояльності для гостей

41. Виведення персоналу за штат готельно-ресторанного закладу і оформлення його у штат компанії-провайдера – це:

- а) аутсорсинг;
- б) аутстафінг;
- в) дауншифтинг;
- г) лізинг персоналу.

42. Передача певних функцій готельно-ресторанного закладу сторонній організації, що має потенціал і штатні одиниці для реалізації цих функцій, - це:

- а) аутсорсинг;
- б) аутстафінг;
- в) дауншифтинг;
- г) лізинг персоналу.

43. Специфічна форма оренди, яка передбачає надання лізингодавцем лізингоотримувачу персоналу в тимчасове користування, - це:

- а) аутсорсинг;

36. Яка з наступних технологій додає цифрові елементи до реального світу?

- A) Віртуальна реальність
- B) Мобільні додатки
- C) Доповнена реальність
- D) 3D-друк

38. Яка ключова перевага використання AR у мобільних додатках ресторанів?

- A) Спрощує оплату рахунку
- B) Надає інтерактивну інформацію про кожну страву
- C) Дозволяє забронювати столик
- D) Додає музичний супровід під час перегляду меню

40. Які потенційні недоліки можуть виникнути при використанні VR у ресторанному та готельному бізнесі?

- A) Висока вартість впровадження
- B) Недостатньо приваблива для клієнтів
- C) Погіршення якості їжі чи послуг
- D) Відсутність мобільних додатків

61. Напрямами використання високотехнологічних інновацій в автоматизації готелів є:

- а) електронні системи бронювання, швидкісний бездротовий доступ в інтернет;
- б) виносна аудіо- та відео-панель, медіахаб; інфрачервоні сканери;
- в) система керування електроенергією; внутрішніми службами готелю;
- г) всі відповіді правильні.

62. Програма, яка імітує справжню розмову з користувачем, - це:

- а) мобільний додаток;
- б) медіахаб;
- в) чат-бот;
- г) всі відповіді правильні.

63. Інноваційна технологія, яка допомагає спостерігати за використанням електроенергії в готельному закладі, автоматично вимикаючи світло де його не потрібно, а також інформувати

- б) аутстафінг;
- в) дауншифтинг;
- г) лізинг персоналу.

44 Метод здійснення консалтингу й тренінгу, в якому спеціальна людина допомагає іншим людям досягнути певної цілі в професії, - це:

- а) аутсорсинг;
- б) коучинг;
- в) дауншифтинг;
- г) лізинг персоналу.

45 До видів бізнес-коучингу відносяться:

- а) коучинг на робочому місці та коучинг освіти;
- б) поведінковий коучинг та коучинг кар'єри;
- в) коучинг вищого керівництва та персоналу;
- г) трансформаційний коучинг;

46. Свідомо організоване нововведення або нове явище в практиці соціальної роботи, яке формується на певному етапі розвитку суспільства відповідно до соціальних умов, що змінюються, і яке має своєю метою ефективні позитивні перетворення в соціальній сфері, - це:

- а) організаційна інновація;
- б) соціальна інновація;
- в) технологічна інновація;
- г) інфраструктурна інновація.

47 До форм соціального стимулювання співробітників готельно-ресторанного закладу не відносяться:

- а) оголошення подяки;
- б) нагородження коштовним подарунком;
- в) присвоєння звання «Кращий у професії»;
- г) преміювання.

обслуговуючий персонал про потреби клієнтів, - це:

- а) голосове керування;
- б) сайт чат-ботів;
- в) інфрачервоні сканери;
- г) медіахаб.

64 Наведіть основні вигоди, які отримує заклад готельно-ресторанного бізнесу від використання чат-ботів:

- а) розширення бази клієнтів; збільшення витрат на персонал;
- б) ефективна взаємодія з клієнтами; скорочення витрат на персонал; поліпшення якості готельно-ресторанних послуг;
- в) персоналізація розсилки повідомлень клієнтам; зниження якості готельно-ресторанних послуг;
- г) обслуговування клієнтів на декількох мовах; погіршення взаємодії з клієнтами.

65 Інноваційна технологія, яка за допомогою розпізнавання голосу людини дає змогу здійснювати голосовий пошук і використовувати онлайн-помічників, - це:

- а) голосове керування;
- б) сайт чат-ботів;
- в) інфрачервоні сканери;
- г) медіахаб.

66 Вкажіть прогресивні засоби техніки, що можуть застосовуватись у прибиранні приміщень готелів і ресторанів:

- а) парогенератор;
- б) пароочишувач;
- в) підмітальна машина; натирачі підлоги;
- г) всі відповіді правильні.

67 Інноваційна техніка, яка призначена для миття, чищення різних типів підлог, полірування кам'яних і ламінованих підлог в закладах готельно-ресторанного бізнесу, - це:

- а) парогенератор;
- б) пароочишувач;
- в) підмітальна машина;
- г) натирачі підлоги.

48 Готелі, які здатні покращувати стан природного середовища, виховувати в суспільстві екологічну свідомість та відповідальність, - це:

- а) туристичні бази;
- б) екологічні готелі;
- в) пансіонати;
- г) готелі, які розташовані в рекреаційній зоні.

49 В яких сферах діяльності людини можуть реалізовуватись соціальні інновації?

- а) відпочинок;
- б) здоров'я і спорт;
- в) забезпечення харчуванням;
- г) всі відповіді правильні.

50 Професійний добір, відбір та професійна адаптація працівника для його використання лізингоотримувачем упродовж тривалого часу – це:

- а) короткостроковий лізинг;
- б) середньостроковий лізинг;
- в) довгостроковий лізинг;
- г) всі відповіді правильні.

51 Вкажіть інноваційні теплоізоляційні матеріали, які використовуються для теплоізоляції будівлі готелів:

- а) фетр вогнетривкий (мат з керамоволокна);
- б) рідка керамічна теплоізоляція (тепла фарба);
- в) спінений каучук;
- г) тепловідбивний екран.

52 Які з нижченаведених інноваційних матеріалів для ремонту та реконструкції готелів і ресторанів є звукопоглинаючими?

- а) мінеральна вата;
- б) спінений поліуретан;
- в) фіброліт;
- г) багаточарова ізоляційна панель ЗІПС.

68 Інноваційна технологія, за допомогою якої можна знизити витрати на електроенергію в готельно-ресторанних підприємствах, - це:

- а) інноваційні прогнозні технології;
- б) голосове керування;
- в) інноваційні інтелектуальні енергетичні системи;
- г) віртуальна та доповнена реальність.

69 Інноваційна технологія, яка дає можливість доступу гостям до відео номерів та інших зручностей готелю чи ресторану, - це:

- а) інноваційні прогнозні технології;
- б) голосове керування;
- в) інноваційні інтелектуальні енергетичні системи;
- г) віртуальна та доповнена реальність.

70 Платіжна система, за допомогою якої клієнти можуть бронювати номери в готелях та місце в закладах харчування заздалегідь, а також оплачувати за послуги віддалено, - це:

- а) голосове керування;
- б) безконтактні платіжні системи;
- в) сайт чат-ботів;
- г) віртуальна та доповнена реальність.

71 Інноваційний комплекс маркетингу готельного і ресторанного бізнесу заснований на:

- а) 3 чуттєвих нотах гостинності;
- б) 5 чуттєвих нотах гостинності;
- в) 7 чуттєвих нотах гостинності;
- г) 10 чуттєвих нотах гостинності.

72 Чуттєва нота гостинності, що апелює до здатності людини бачити навколишній світ, оцінювати форми, об'єм та композиції предметного середовища, фокусуючи свою увагу на оригінальному архітектурному вирішенні будівлі закладу готельного або ресторанного господарства, гармонійному поєднанні дизайну інтер'єру та всього внутрішнього оздоблення від форми та висоти підвісу люстр до

53 Які з нижченаведених інноваційних матеріалів для ремонту та реконструкції готелів і ресторанів є звукоізоляційними?

- а) коркова пробка;
- б) рулонна мінеральна ізоляція;
- в) композитні матеріали TUPLEX;
- г) «сендвіч»-панелі ЗПС.

54 Інноваційна суміш на основі цементно-вапняного в'язучого та природних теплоізоляційних наповнювачів (спученого вермикуліту та перліту), яка застосовується для зовнішнього та внутрішнього утеплення стін або вирівнювання з ефектом утеплення та звукопоглинання, - це:

- а) тепла фарба;
- б) тепла штукатурка;
- в) мінеральна вата;
- г) композитні матеріали TUPLEX.

55 Вкажіть основні характеристики сучасних світлодіодних приладів:

- а) тривалий термін використання;
- б) низьке енергоспоживання та тепловиділення;
- в) надійність і безпека;
- г) всі відповіді правильні.

56 В скільки разів менше сучасні LED-лампи споживають електроенергії, ніж лампи розжарювання?

- а) в 2 рази;
- б) в 5 разів;
- в) в 10 разів;
- г) в 50 разів.

вигончених тонкощів рішення підбору квіткових композицій, - це:

- а) нюх;
- б) зір;
- в) смак;
- г) дотик.

73 Вид інноваційного маркетингу, що допомагає виробити у людини чітку асоціацію мелодії, звуків і запахів з певними брендами, - це:

- а) конверсійний маркетинг;
- б) стимулюючий маркетинг;
- в) сенсорний маркетинг;
- г) підтримуючий маркетинг.

74 Образ, відображення або слід, що залишається у свідомості людини оточуючими його картинами світу або подіями, - це:

- а) враження;
- б) інтуїція;
- в) смак;
- г) дотик.

75 Головною метою впровадження концепції екологічного менеджменту в закладах готельно-ресторанного бізнесу є:

- а) збільшення конкурентоспроможності товару / послуг;
- б) мінімізація шкідливого впливу виробничої діяльності підприємства на довкілля;
- в) створення позитивного іміджу підприємства;
- г) вихід на міжнародні ринки.

76 Частина загальної системи управління готельного або ресторанного підприємства, що включає організаційну структуру, діяльність із планування, обов'язки, відповідальність, досвід, методи, методики, процеси і ресурси для розробки, здійснення й аналізу екологічної політики, - це:

- а) інвестиційний менеджмент;
- б) виробничий менеджмент ;
- в) інформаційний менеджмент;
- г) екологічний менеджмент .

57 Яку кількість кВт електроенергії за годину споживає світлодіодна лампа?

- а) 0,01 кВт;
- б) 0,02 кВт;
- в) 0,05 кВт;
- г) 0,1 кВт.

58 Які типи ламп відносяться до енергоефективного і екологічного?

- а) світлодіодні і LED-лампи;
- б) лампи розжарювання;
- в) лампи розжарювання і світлодіодні лампи;
- г) лампи розжарювання і LED-лампи.

59 Вкажіть основні тренди у дизайні інтер'єрів готелів в останні роки:

- а) багатофункціональність;
- б) натуральні матеріали;
- в) близькість до природи;
- г) всі відповіді правильні.

60 Назвіть способи інтеграції природи в дизайн (або дизайну в природу) для створення інноваційної концепції готелю:

- а) природне і штучне освітлення;
- б) необроблені природні матеріали і природна вентиляція;
- в) штучні і органічні будівельні матеріали;
- г) класичний ландшафтний дизайн.

77 Під час організації процесу інвестування в готельно-ресторанному бізнесі необхідно враховувати:

- а) специфіку регіону;
- б) стан матеріально-технічної бази індустрії туризму й місцевої інфраструктури;
- в) фінансові ресурси;
- г) всі відповіді правильні.

78 Стратегічними цілями інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні є:

- а) мобілізація всіх джерел інвестиційних ресурсів та їхнє ефективне використання;
- б) інвестиційне забезпечення структурної перебудови готельного господарства за типізацією підприємств, їхньою категорійністю, місцем розміщення (у міській, сільській місцевості);
- в) формування сприятливого інвестиційного клімату;
- г) всі відповіді правильні.

79 Організація туристських та спортивних центрів та гірських баз, облаштування гірськолижних трас і підйомників на територіях пріоритетного розвитку туризму, у спеціальних (вільних) економічних зонах, а також створення мотелів, кемпінгів упродовж транспортних коридорів є:

- а) головною метою впровадження концепції екологічного менеджменту в закладах готельно-ресторанному бізнесу;
- б) стратегічною метою інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні;
- в) головним завданням розробки інноваційного бізнес-проекту в сфері гостинності;
- г) всі відповіді правильні.

80 Конкурс бізнес-проекту з розвитку готельного господарства здійснюється за етапами:

- а) розробка загальних вимог;
- б) експертна оцінка зібраних бізнес-проектів за ступенем перспективності, можливості реалізації та ефективності;
- в) вибір найкращих проектів;
- г) всі відповіді правильні.

Надайте відповіді на питання:

1. Які основні тенденції науково-технічного прогресу впливають на розвиток інноваційних технологій у ресторанному бізнесі?
2. Які перспективи розвитку інноваційних технологій у виробництві продукції та наданні послуг в індустрії гостинності?
3. Які інноваційні методи приготування страв використовуються у сучасних ресторанах і як вони впливають на якість продукції?
4. Які приклади сучасного обладнання використовуються для автоматизації кухні та підвищення ефективності в закладах ресторанного господарства?
5. Як роботизація впливає на процес обслуговування клієнтів у ресторанах та готелях?
6. Які технології екологічного виробництва застосовуються в закладах ресторанного господарства для зниження негативного впливу на довкілля?
7. Які переваги можуть надати віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR) для презентації меню та послуг у ресторанах і готелях?
8. Як використання сучасної техніки та обладнання може підвищити ефективність виробництва та обслуговування у ресторанній індустрії?
9. Які основні переваги та виклики впровадження роботів для автоматизації виробництва та обслуговування в закладах громадського харчування?
10. Як технології VR та AR можуть покращити взаємодію клієнтів з ресторанним бізнесом через мобільні додатки та онлайн-платформи?

Вирішіть практичні вправи:

1. Науково-технічний прогрес та перспективи розвитку інноваційних технологій виробництва продукції та надання послуг.

Завдання: Дослідіть сучасні тенденції науково-технічного прогресу в харчовій промисловості. Підготуйте презентацію про 3 інноваційні технології, що активно впроваджуються в ресторанний бізнес (оберіть 3 технології, наприклад, 3D-друк їжі, молекулярна гастрономія, автоматизовані системи замовлення, опишіть переваги та недоліки кожної з них, поясніть перспективи розвитку кожної технології).

2. Порівняльний аналіз інноваційних методів приготування страв

Завдання: Оберіть три інноваційні методи приготування страв (наприклад, су-від, молекулярна гастрономія, приготування за допомогою низьких температур або індукційна термообробка). Для кожного методу: опишіть його принцип роботи; поясніть, у чому полягає його інноваційність порівняно з традиційними методами; визначте ключові переваги методу (наприклад, покращення смаку, текстури, збереження корисних властивостей продуктів тощо).

Окресліть потенційні недоліки або обмеження (наприклад, висока вартість обладнання, потреба у спеціальних навичках). Наведіть приклади страв, які можна приготувати за допомогою цих методів, і опишіть, як інноваційний метод впливає на кінцевий результат. Зробіть висновки щодо того, які з інноваційних методів найбільш перспективні для майбутнього ресторанного бізнесу, та обґрунтуйте свою думку.

3. Сучасне обладнання та техніка

Завдання: Проведіть дослідження сучасного обладнання, яке використовується в ресторанах для приготування страв. Підготуйте огляд з характеристиками таких пристроїв, як пароконвектомати, су-від, або термоблендери (оберіть 3 сучасні пристрої, опишіть їхні функції та принципи роботи, зробіть порівняння з традиційними пристроями на кухні).

4. Роботизація в обслуговуванні та виробництві

Завдання: Вивчіть приклади використання роботів у ресторанах та готелях. Складіть порівняльну таблицю переваг та викликів роботизації в обслуговуванні клієнтів (знайдіть 3 приклади використання роботів для приготування страв, доставки їжі або обслуговування клієнтів, проаналізуйте ефективність кожного прикладу, вкажіть, які технічні або етичні проблеми можуть виникнути).

5. Технології екологічного виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Завдання: Проведіть дослідження технологій екологічного виробництва в ресторанному господарстві. Напишіть звіт про впровадження екологічних ініціатив у 3 відомих ресторанах (оберіть 3 ресторани, які відомі своїми "зеленими" технологіями (наприклад, використання органічних продуктів, мінімізація відходів, використання альтернативних джерел енергії, опишіть, які екологічні технології вони використовують, проаналізуйте ефективність цих технологій у контексті сталого розвитку).

6. Віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR) у презентації ресторанного меню та послуг готелів

Завдання: Розробіть концепцію використання VR або AR для презентації ресторанного меню або готельних послуг (оберіть ресторан або готель для дослідження, розробіть сценарій використання VR або AR для взаємодії з клієнтами (наприклад, 3D-меню або віртуальний тур по готелю), опишіть, які технології знадобляться для реалізації цієї концепції, створіть візуалізацію (ескіз або макет) того, як буде виглядати ця інтерактивна взаємодія.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

1. Які основні етапи науково-технічного прогресу в галузі виробництва продукції та надання послуг?
2. Які перспективи розвитку інноваційних технологій у ресторанному господарстві?
3. Назвіть основні інноваційні методи приготування страв та їх переваги.
4. Яке сучасне обладнання використовується для приготування страв у ресторанній індустрії?
5. Які переваги надає роботизація в процесах виробництва та обслуговування споживачів?
6. Які основні завдання роботизації в закладах громадського харчування?
7. Що таке екологічне виробництво, і як воно реалізується у ресторанному господарстві?
8. Які технології використовуються для забезпечення екологічної безпеки під час виробництва харчової продукції?
9. Як застосовується віртуальна реальність (VR) у презентації ресторанного меню?
10. Які можливості надає доповнена реальність (AR) для підвищення якості обслуговування в готелях?
11. Які сучасні технології виробництва є найбільш екологічними для закладів ресторанного господарства?
12. Які переваги використання AR та VR у закладах громадського харчування та готелях?
13. Як впровадження інноваційних технологій впливає на конкурентоспроможність підприємства?
14. Які проблеми можуть виникнути при впровадженні роботизації в ресторанному бізнесі?
15. Яке значення мають екологічні стандарти для сучасного виробництва продукції в закладах ресторанного господарства?
16. Наведіть особливості підготовки й перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної та інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
17. Дайте визначення понять «аутсорсинг», «аутстафінг», поясніть різницю між ними.
18. Обґрунтуйте можливість залучення до штату готельних підприємств фрілансерів.
19. Які категорії працівників готелю можна залучати на основі технології фрілансу?
20. Охарактеризуйте коучинг як стиль менеджменту.
21. Дайте визначення поняття «соціальна інновація».
22. На які види розділяються соціальні інновації в готельних підприємствах?
23. Наведіть приклади соціального стимулювання співробітників готелів.

24. Наведіть визначення поняття «соціальний імідж організації».
25. Охарактеризуйте концепцію екологічних готелів.
26. Визначте переваги екологічно чистих продуктів.
27. Охарактеризуйте інноваційні матеріали для ремонту і реконструкції готелів і ресторанів.
28. Назвіть та охарактеризуйте інноваційні системи освітлення готелів і ресторанів.
29. В яких приміщення готелю можна застосовувати сучасні світлодіодні прилади?
30. Які існують сучасні тренди в інтер'єрі готельних підприємств?
31. Які сучасні новітні інформаційні технології використовуються в готелях?
32. З якою метою використовуються чат-боти в готелях і ресторанах?
33. Охарактеризуйте систему керування електроенергією в готельних закладах.
34. Охарактеризуйте та наведіть приклади використання інфрачервоних сканерів в готелях.
35. Назвіть та охарактеризуйте новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежитлових приміщень готелю.
36. Охарактеризуйте сучасні інновації у сфері надання додаткових послуг в закладах готельного бізнесу.
37. Наведіть приклади впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг в закладах готельного бізнесу.
38. Визначте особливості сучасних концепцій маркетингу.
39. Охарактеризуйте маркетингову концепцію готельних і ресторанных підприємств, яка базується на використанні людських органів чуття.
40. Обґрунтуйте необхідність застосування нових методів підвищення ефективності діяльності готельних і ресторанных підприємств шляхом реалізації функції заощадження.
41. Охарактеризуйте інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного і ресторанного господарства.
42. Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері туризму та готельного господарства в Україні.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

- 1 П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
- 2 Влащенко Н. М. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.
- 3 Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
- 4 Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2012. 296 с.
- 5 Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: підручник. К. : НУХТ, 2010. 294 с.
- 6 Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок. К. : НУХТ, 2018. – 324 с.
- 7 Фролова, Н.Е. Основи конструювання нових харчових продуктів : навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 207 с.
- 8 Петухова, О.М. Інноваційні процеси у харчовій промисловості: монографія. К.: НУХТ, 2010. 162 с
- 9 . Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології / Н. М. Кравчук, І. Л. Корецька. – Київ : НУХТ, 2014. 114 с.

Допоміжна

- 1 Федулова, І.В., Кундєєва Г. О. Інноваційний потенціал підприємства : монографія. К. : МВЦ «Медінформ», 2010. 348 с.
- 2 Свідло, К.В., Лазарева Т. А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Х. : Світ книг, 2013. 225 с.
- 3 Вишневська О.О. Словник ресторанних термінів. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. 40 с.
- 4 Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Олейник. Київ : Кондор, 2009. 136 с.
- 5 Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вищів / В. В. Архипов. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 384 с.
- 6 Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В., Болюх І.О. Молекулярна кухня як інноваційна ресторанна технологія. Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». Випуск 87. С. 193-197.
- 7 Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Куниця К.В. Дослідження перспектив впровадження інноваційних підходів управління якістю в бізнес-плануванні готельно-ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences). Збірник наукових праць. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 2. – С.129-133. URL: <http://es.khpi.edu.ua/article/view/308053>

8 Стригуль Л.С., Жадан Т.А., Якименко-Терещенко Н.В. Інновації управління якістю бізнес-планування логістики готельно-ресторанних послуг. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences). Збірник наукових праць. – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 4. – С. 3-7. URL: <http://es.khpi.edu.ua/article/view/310219>

9. Мітяшкіна Т.Ю. Роботизація переробної та харчової промисловості. Матеріали XX Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрямки технології та процесів переробних і харчових виробництв», м. Харків, 8 лист. 2019 р. Харків : ХНТУСГ, 2019. С. 65.

10. Екологізація готельного та ресторанного бізнесу / Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк. Географія та туризм. 2018. Вип. 43. С. 39-47. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_43_7

Навчальне видання

Навчально-методичні матеріали для поточного, проміжного й підсумкового контролю з дисципліни: «Інноваційні технології виробництва продукції та обслуговування споживачів» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання,
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі:

ЖАДАН Тетяна Андріївна
КУНИЦЯ Катерина Вікторівна
ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

Відповідальний за випуск ЖАДАН Тетяна Андріївна
Роботу рекомендувала до друку РАЙКО Діана Валеріївна
В авторській редакції

План 2024 р., поз. 741

Гарнітура Times New Roman.

Видавничий центр НТУ «ХП».
Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.
61002, Харків, вул. Кирпичова, 2

Самостійне електронне видання