



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни
«Екотехнології у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	<i>181 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Ресторанні та крафтові харчові технології</i>
Освітній рівень	<i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Вибіркова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 1 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>5 кредитів</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 110 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Івашура Андрій Анатолійович, к.с.г.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>ivashura.a@ukr.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять</i>
	<i>Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.</i>

Мета навчальної дисципліни – набуття студентами компетенції у галузі інноваційних екотехнологій у ресторанному та крафтовому бізнесі, ознайомлення з сучасними інноваційними трендами та обґрунтування комплексу інновацій для формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства.

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	Інноваційні ресторанні та крафтові технології
	Моделювання ресторанних та крафтових технологій



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Еко-тренди в ресторанному та крафтовому бізнесі

Тема 1. Випічка та солодощі без цукру

Тема 2. Продукція місцевих фермерів

Тема 3 Національна та регіональна кухня

Тема 4. Роботизація у ресторанах

Тема 5. Штучний інтелект у сфері гостинності

Змістовий модуль 2. Технологічні інновації в ресторанному та крафтовому бізнесі

Тема 6. Розробка (створення) технологічних екоінновацій

Тема 7. Нові екологічні технології ресторанного бізнесу

Тема 8. Корисне та стале харчування

Тема 9. Нововведення в ресторанному бізнесі в Україні та за кордоном

Тема 10. Сучасні екотехнології для HoReCa: перспективи

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення тренінг-курсу

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 60. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.