



Силабус навчальної дисципліни «Світові тенденції розвитку ресторанного та крафтового бізнесу»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Лабораторні заняття – 0 год. Самостійна робота – 110 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Метою навчальної дисципліни є формування фахових компетентностей щодо сучасних тенденцій розвитку ресторанного та крафтового бізнесу, навичок самостійного опанування новими знаннями щодо світових ресторанних трендів та сучасних крафтових технологічних концепцій, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств ресторанного та крафтового бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Інноваційні ресторанні та крафтові технології Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Переддипломна практика

Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Сучасні пріоритети розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі.
- Тема 2. Характеристика сучасних трендів ресторанного бізнесу
- Тема 3. Сучасні ресторанні тренди в країнах Європи.
- Тема 4. Сучасні ресторанні традиції в азіатській кухні.
- Тема 5. Сучасний погляд на американські ресторанні традиції.
- Тема 6. «Healthy Food» - світовий та вітчизняний ресторанний тренд.
- Тема 7. Світові тенденції розвитку дієтичного та нетрадиційного харчування.
- Тема 8. Сучасні світові тенденції розвитку крафтового бізнесу.
- Тема 9. Сучасні тенденції розвитку крафтового бізнесу в Україні.
- Тема 10. Асортимент крафтової продукції та перспективи його розвитку в Україні.



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

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 контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

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

Політики навчальної 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.