



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни

«Екотехнології у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	G13 Харчові технології						
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві						
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти						
Статус дисципліни	Вибіркова						
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська						
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр						
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів						
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год.						
	Практичні (семінарські) – 20 год.						
	Самостійна робота – 110 год.						
Форма семестрового контролю	Екзамен						
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/						
Викладач (-і)	Івашура Андрій Анатолійович, к.с.г.н., доцент;						
Контактна інформація викладача (-ів)	ivashura.a@ukr.net						
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>						
Консультації	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС						
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							
<table><thead><tr><th>Пререквізити</th><th>Постреквізити</th></tr></thead><tbody><tr><td>Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві</td><td>Інноваційні ресторани та крафтові технології</td></tr><tr><td></td><td>Моделювання ресторанних та крафтових технологій</td></tr></tbody></table>		Пререквізити	Постреквізити	Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	Інноваційні ресторани та крафтові технології		Моделювання ресторанних та крафтових технологій
Пререквізити	Постреквізити						
Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	Інноваційні ресторани та крафтові технології						
	Моделювання ресторанних та крафтових технологій						
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							



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

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 – 40. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Мінімально можлива кількість балів за екзамен – 20.

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.