



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

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

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</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, 2 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>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Безсонний Віталій Леонідович, доцент, к.т.н.</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>vitalii.bezsonnyi@hneu.net, +38 095 78 093 78</i>
Дні навчальних занять	<i>Практичні: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни: дослідження сучасних тенденцій у розвитку ресторанного бізнесу та крафтових технологій. Курс охоплює основні напрямки та інновації, які визначають глобальний ринок, включаючи екологічні підходи, локалізацію, цифровізацію, нові формати харчування та крафтових продуктів. Здобувачі ознайомляться з ключовими концепціями сталого розвитку, впровадженням інноваційних технологій та економічними аспектами управління підприємствами в ресторанній і крафтовій індустріях.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
ІТ-технології у сфері послуг	Переддипломна практика
Інноваційні ресторани та крафтові	
Моделювання ресторанних та крафтових технологій	

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Світові тенденції розвитку ресторанного та крафтового бізнесу



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Тема 1. Вступ до світових тенденцій ресторанного бізнесу та крафтових технологій
Тема 2. Ключові концепції сталого розвитку в ресторанній індустрії
Тема 3. Фермерські ресторани та локальні продукти: тренд регіоналізації харчування
Тема 4. Інноваційні технології в крафтовому виробництві: тренди та перспективи
Тема 5. Цифровізація та автоматизація у ресторанному бізнесі
Тема 6. Фуд-форвард концепції: розвиток альтернативних харчових продуктів
Тема 7. Крафтові напої: нові формати в пивоварінні, виноробстві та кавовій культурі
Тема 8. Розвиток ресторанного сервісу та клієнтський досвід
Тема 9. Економіка крафтового бізнесу та ресторанної індустрії
Тема 10. Майбутнє ресторанного та крафтового бізнесу: глобалізація vs. Локалізація

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення 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 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 – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

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.