



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни

«Економічна ефективність інноваційної діяльності 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 рік навчання, 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 – 0 год.
	Самостійна робота – 110 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к. 307, головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	vladlen.zhukov@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок щодо проведення розрахунку економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Інноваційні технології у готельному бізнесі	Сучасні комунікації та дипломатичний протокол
Інноваційні технології подієвих заходів	Етичні виміри та соціальна відповідальність у мультикультурному просторі
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Основи управління сервісною та інноваційною діяльністю у ресторанному бізнесі	
Тема 1. Сервісна та інноваційна діяльності у ресторанному бізнесі	
Тема 2. Господарські рішення у сфері сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі	
Змістовий модуль 2. Діагностика економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі	
Тема 3. Методи оцінки ефективності сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі	
Тема 4. Фінансове забезпечення сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі	



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Тема 5. Управління ризиками сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному та бізнесі

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 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 .<https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10199>