



## Силабус навчальної дисципліни «Інновації у ресторанному бізнесі»

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Спеціальність</b>                                                            | <i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>                                                                                                                                   |
| <b>Освітня програма</b>                                                         | <i>Готельно-ресторанна справа</i>                                                                                                                                                   |
| <b>Освітній рівень</b>                                                          | <i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>                                                                                                                                   |
| <b>Статус дисципліни</b>                                                        | <i>Обов'язкова</i>                                                                                                                                                                  |
| <b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>                                  | <i>Українська</i>                                                                                                                                                                   |
| <b>Курс / семестр</b>                                                           | <i>1 курс, 1 семестр</i>                                                                                                                                                            |
| <b>Кількість кредитів ЄКТС</b>                                                  | <i>4 кредити</i>                                                                                                                                                                    |
| <b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b> | <i>Лекції – 20 год.</i>                                                                                                                                                             |
|                                                                                 | <i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>                                                                                                                                            |
|                                                                                 | <i>Лабораторні заняття – 0 год.</i>                                                                                                                                                 |
|                                                                                 | <i>Самостійна робота – 80 год.</i>                                                                                                                                                  |
| <b>Форма семестрового контролю</b>                                              | <i>Екзамен</i>                                                                                                                                                                      |
| <b>Кафедра</b>                                                                  | <i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafrb.hneu.edu.ua/">http://kafrb.hneu.edu.ua/</a></i> |
| <b>Викладач (-і)</b>                                                            | <i>Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент</i>                                                                                                                                   |
| <b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>                                     | <i>cherevichna@gmail.com<br/>+380637363488</i>                                                                                                                                      |
| <b>Дні навчальних занять</b>                                                    | <i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u><br/>Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>                                                                           |
| <b>Консультації</b>                                                             | <i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>                                                                                     |

**Метою** навчальної дисципліни є формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері ресторанного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств ресторанного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку.

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

| <b>Пререквізити</b>                                                                                                                                                     | <b>Постреквізити</b>   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Методологія і організація наукових досліджень<br>ІТ-технології у сфері послуг<br>Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу | Переддипломна практика |

### Зміст навчальної дисципліни

**Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади інновацій у ресторанному бізнесі. Інновації виробництва продукції ресторанного господарства**

**Тема 1. Інноваційні форми в сервісології закладів ресторанного господарства.**

**Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія підходу та особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.**

**Тема 3. Сучасні аспекти нутриціології. Сутність та наукові основи нутригеніки.**

**Тема 4. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції.**



**Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у заклади ресторанного господарства.**

**Тема 5. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.**

**Змістовий модуль 2. Інновації в організації та технології обслуговування у ресторанному бізнесі**

**Тема 6. Додаткові послуги на підприємствах ресторанного бізнесу: номенклатура, інноваційні підходи до розробки та впровадження.**

**Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.**

**Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.**

**Тема 9. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств ресторанного бізнесу.**

**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 і 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 диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, підсумкову контрольну роботу.

***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.***