



Силабус навчальної дисципліни

«Світові тенденції розвитку ресторанного та крафтового бізнесу»

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 1 семестр або 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) – 0 год. Лабораторні – 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)	Безсонний Віталій Леонідович, доцент, д.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	vitalii.bezsonnyi@hneu.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: 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. Студенти ознайомляться з ключовими концепціями сталого розвитку, впровадженням інноваційних технологій та економічними аспектами управління підприємствами в ресторанній і крафтовій індустріях

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:

Пререквізити	Постреквізити
-	-
-	-

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Глобальні стратегії та інновації в HoReCa

Тема 1. Вступ до світових тенденцій ресторанного бізнесу та крафтових технологій

Тема 2. Головні 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

Змістовий модуль 2. Продукт, сервіс та майбутнє галузі

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 контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту складати іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімум можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімум можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: захист лабораторних робіт, письмові контрольні роботи.

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

Політики навчальної дисципліни

Дотримання чесної академічної поведінки у навчанні, уникнення будь-яких проявів академічної недоброчесності; якісна підготовка до навчальних занять; самостійне виконання поточних навчальних завдань, завдань поточного контролю; самостійне виконання завдань підсумкового контролю результатів навчання; дотримання законодавства про авторське право та суміжні права.

Здобувачі вищої освіти відповідальні за свою академічну поведінку, мають давати моральну оцінку власним вчинкам. Викладач має створити умови до формування середовища партнерства та академічної чесності. Викладач несе відповідальність за оцінювання унікальності тексту есе, письмових робіт та за процес прозорого, відкритого, чесного оцінювання результатів навчання загалом.

Відсутність без поважних причин вважається прогулом. Відсутність через поважні причини має бути підтверджена – надання документу, що підтверджує причину пропуску занять.

За умови виконання завдань, передбачених робочим планом, пізніше встановленого терміну завдання оцінюється за шкалою відповідно до дати надання виконаних завдань.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни