



Силабус навчальної дисципліни «Інновації у ресторанному бізнесі»

Спеціальність	<i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</i>
Освітній рівень	<i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</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>Лабораторні заняття – 0 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 110 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>cherevichna@gmail.com +380637363488</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<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

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень Діджиталізація у сфері послуг Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	Переддипломна практика Дипломна робота

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 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.