



Силабус навчальної дисципліни

«Управління розвитком підприємств 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	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 80 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)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування цілісної системи знань щодо планування та здійснення ресурсного забезпечення діяльності підприємства ресторанного та крафтового бізнесу; розробки та прийняття ефективних рішень з питань розвитку підприємств ресторанного та крафтового бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики; навичок забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу, ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів ресторанного та крафтового бізнесу із врахуванням ресурсного забезпечення та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Інноваційні ресторани та крафтові технології	Міжнародні стандарти в управлінні якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу
Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Комплексна практика за фахом
Методологія і організація наукових досліджень у сфері харчових технологій	Переддипломна практика
	Дипломна робота

Зміст навчальної дисципліни



Змістовий модуль 1. Теоретичні засади управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу

Тема 1. Науково-теоретичні засади формування моделі розвитку підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 2. Еволюційний процес управління розвитком підприємств галузі.

Тема 3 Концепція інноваційного управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 4. Інноватика як основа формування інноваційного управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 5. Ресурсний потенціал підприємства ресторанного та крафтового бізнесу та шляхи його ефективного використання і розвитку.

Змістовий модуль 2. Ефективність системи управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу

Тема 6. Оцінювання рівня управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 7. Аналіз та оцінка ризиків управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 8. Формування лояльності споживачів підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 9. Адаптаційне управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Тема 10. Механізм впровадження та стратегії управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни