



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

## Силабус навчальної дисципліни

«Управління інноваційними проєктами 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	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Англійська
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. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 80 год.
Форма семестрового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Безсонний Віталій Леонідович, д.т.н., професор
Контактна інформація викладача	vitalii.bezsonnyi@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекції: <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: формування спеціальних знань щодо науково-дослідної діяльності, надання методичних рекомендацій щодо виконання конкретних видів наукових, навчально-дослідних робіт	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Інноваційні ресторанні та крафтові технології	Комплексна практика за фахом
Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Переддипломна практика
	Дипломна робота
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<i>Змістовий модуль 1. Управління проєктами</i>	
Тема 1. Теоретичний базис управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі	
Тема 2. Ініціювання та обґрунтування інноваційного проєкту у сфері харчових технологій	
Тема 3. Планування змісту інноваційного проєкту: продукт, технологія, якість, безпека	
Тема 4. Календарне та сітьове планування інноваційного проєкту	
Тема 5. Ресурсне забезпечення, закупівлі та технологічна інфраструктура проєкту	
Тема 6. Команда, комунікації та стейкхолдери інноваційного проєкту	



Тема 7. Бюджетування та фінансова ефективність інноваційного проєкту

Тема 8. Управління ризиками інноваційних проєктів у ресторанному та крафтовому бізнесі

Тема 9. Управління якістю, безпечністю та сталістю інноваційного проєкту

Тема 10. Моніторинг, контроль, цифрові інструменти та комерціалізація інноваційного проєкту

### 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, поточні контрольні роботи.

*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.*