



Силабус навчальної дисципліни
«Управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	<i>181 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Ресторани та крафтові харчові технології</i>
Освітній рівень	<i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредитів</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Блохіна Ольга Миколаївна, к.е.н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>olga.blokhina16@gmail.com</i>
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.</i>
Мета навчальної дисципліни – це формування системи знань з питань управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі та забезпечення ефективності діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії.	
Передумови для навчання Перелік попередньо прослуханих дисциплін: методологія і організація наукових досліджень, ІТ-технології у сфері послуг, інноваційні ресторани та крафтові технології, моделювання рестораних та крафтових технологій.	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі	
Тема 1. Сутність та особливості проєктної діяльності.	
Тема 2. Загальна характеристика та види проєктів.	
Тема 3. Сучасні тенденції проєктної діяльності у ресторанному та крафтовому бізнесі.	
Тема 4. Основні підходи до обґрунтування доцільності інноваційного проєкту.	
Тема 5. Організація управління проєктами. Лідерство і командні ролі у проєкті та Soft Skills команди проєкту.	
Змістовий модуль 2. Інструментарій управління інноваційними проєктами у ресторанному та крафтовому бізнесі	
Тема 6. Планування проєкту. 7 START. SMART. SWOT-аналіз проєкту.	
Тема 7. Фінансовий план проєкту.	
Тема 8. Діаграма Ганта.	
Тема 9. Аплікаційна форма проєкту	
Тема 10. Презентація 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.