



Силабус навчальної дисципліни

«Економічна ефективність інноваційної діяльності у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	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) – 20 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 110 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, к. 307, головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	vladlen.zhukov@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок щодо проведення розрахунку економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Інноваційні технології у готельному бізнесі	Сучасні комунікації та дипломатичний протокол
Інноваційні технології подієвих заходів	Етичні виміри та соціальна відповідальність у мультикультурному просторі

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи управління сервісною та інноваційною діяльністю у ресторанному бізнесі

Тема 1. Сервісна та інноваційна діяльності у ресторанному бізнесі

Тема 2. Господарські рішення у сфері сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі

Змістовий модуль 2. Діагностика економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі

Тема 3. Методи оцінки ефективності сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі

Тема 4. Фінансове забезпечення сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі

Тема 5. Управління ризиками сервісної та інноваційної діяльності у ресторанному бізнесі



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 і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюються сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

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