



**Силабус навчальної дисципліни**  
*«Планування бізнес-процесів у ресторанному та крафтовому бізнесі»*

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторани та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 110 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Блохіна Ольга Миколаївна, к.е.н., доцент;
Контактна інформація викладача (-ів)	olga.blokhina16@gmail.com
Дні занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни</b> – це формування системи знань з питань управління інноваційними проектами у ресторанному та крафтовому бізнесі та забезпечення ефективності діяльності підприємства готельно-ресторанної індустрії.	
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: методологія і організація наукових досліджень, ІТ-технології у сфері послуг, інноваційні ресторани та крафтові технології, моделювання ресторанних та крафтових технологій.	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи планування бізнес-процесів у ресторанному та крафтовому бізнесі</b>	
Тема 1. Бізнес-планування у ринковій системі господарювання	
Тема 2. Підготовча стадія розробки бізнес-плану	
Тема 3. Структура, логіка розробки та оформлення бізнес-плану	
Тема 4. Галузь, підприємство та його продукція	
Тема 5. Планування структури управління. Лідерство і командні ролі у бізнес-процесах.	
<b>Змістовий модуль 2. Складові елементи планування бізнес-процесів у ресторанному та крафтовому бізнесі</b>	
Тема 6. Маркетинг-план	
Тема 7. Виробничий план	
Тема 8. Організаційний план	
Тема 9. Оцінка ризиків	
Тема 10. Фінансовий план	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни</b> 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, 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 екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

***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.***