



## Силабус навчальної дисципліни «Інновації у ресторанному бізнесі»

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	1 курс, 1 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	4 кредити
<b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b>	Лекції – 20 год.
	Практичні (семінарські) – 20 год.
	Лабораторні заняття – 0 год.
	Самостійна робота – 80 год.
<b>Форма семестрового контролю</b>	Екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	cherevichna@gmail.com +380637363488
<b>Дні навчальних занять</b>	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
<b>Консультації</b>	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

**Метою** навчальної дисципліни є формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері ресторанного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств ресторанного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку.

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень ІТ-технології у сфері послуг Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	Переддипломна практика

### Зміст навчальної дисципліни

**Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади інновацій у ресторанному бізнесі. Інновації виробництва продукції ресторанного господарства**

**Тема 1. Інноваційні форми в сервісології закладів ресторанного господарства.**

**Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія підходу та особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.**

**Тема 3. Сучасні аспекти нутриціології. Сутність та наукові основи нутригеноміки.**

**Тема 4. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції.**



**Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у заклади ресторанного господарства.**

**Тема 5. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.**

**Змістовий модуль 2. Інновації в організації та технології обслуговування у ресторанному бізнесі**

**Тема 6. Додаткові послуги на підприємствах ресторанного бізнесу: номенклатура, інноваційні підходи до розробки та впровадження.**

**Тема 7. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.**

**Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.**

**Тема 9. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств ресторанного бізнесу.**

**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, підсумкову контрольну роботу.

***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.***