



Силабус навчальної дисципліни
«Інновації у готельному і ресторанному бізнесі»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 рік навчання, 1 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	Іспит
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Літвінова Ірина Михайлівна, кандидат хімічних наук, кандидат економічних наук, доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	irina.litvinova.1972@ukr.net
Дні занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<p>Мета навчальної дисципліни: формування фахових компетентностей щодо здійснення дослідження та провадження інноваційної діяльності з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельного і ресторанного бізнесу у мультидисциплінарних контекстах; навичок самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а також розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.</p>	
<p>Передумови для навчання Перелік попередньо прослуханих дисциплін: <i>Методологія і організація наукових досліджень, Сучасні ІТ-технології у сфері послуг</i></p>	
<p>Зміст навчальної дисципліни</p> <p>Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади інновацій у готельному бізнесі Тема 1. Теоретичні аспекти інновацій. Чинники, які впливають на успішність інноваційних процесів Тема 2. Інновації у сфері державного регулювання готельного бізнесу Тема 3. Теоретичні засади управління бізнес-процесами у готельному господарстві Тема 4. На базі FabLab ХНЕУ ім. С. Кузнеця поєднання інноваційних методів моделювання та проектування дизайну і інтер'єру у готельному господарстві Тема 5. Формування інноваційних послуг готельного бізнесу</p> <p>Змістовий модуль 2. Теоретичні та методологічні засади інновацій у ресторанному бізнесі Тема 6. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку. Нова філософія підходу до формування меню Тема 7. Інноваційні форми обслуговування у закладах ресторанного господарства</p>	



Тема 8. Формування інноваційних послуг у підприємствах ресторанного бізнесу

Тема 9. Інноваційні технології дослідження харчових продуктів

Тема 10. Формування структурно-якісної системи інноваційних управлінських рішень діяльності підприємств готельного і ресторанного бізнесу

Тема 11. Ефективність впровадження інноваційних рішень у підприємства готельного та ресторанного бізнесу

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім С Кузнеця, ZOOM

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/>
(персональна навчальна система)

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7