



Силабус навчальної дисципліни
«Інновації у 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, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год. Практичні – 20 год. Самостійна робота – 80 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://hrb.hneu@edu.ua/
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<p>Мета навчальної дисципліни: формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері готельного бізнесу, оснований на результатах наукових досліджень у галузі; навичок самостійного опанування новими знаннями, інноваційного управління, нових інформаційних технологій просування та продажу послуг, а також розробки та впровадження системи інноваційних управлінських рішень в діяльність підприємств готельного бізнесу та забезпечення їх динамічного розвитку шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.</p>	
<p>Передумови для навчання</p> <p>Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Методологія і організація наукових досліджень, Сучасні ІТ-технології у сфері послуг, Інноваційні технології у готельному бізнесі, Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг, Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу</p>	
<p>Зміст навчальної дисципліни</p> <p>Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади інновацій у ресторанному бізнесі. Інновації виробництва продукції ресторанного господарства</p> <p>Тема 1. Інноваційні форми в сервісології закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема 2. Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія підходу та особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.</p> <p>Тема 3. Сучасні аспекти нутриціології. Сутність та наукові основи нутригеніки.</p> <p>Тема 4. Інноваційні технології, прийоми та способи технологічної обробки продукції. Впровадження інноваційних енергозберігаючих технологій у заклади ресторанного господарства.</p> <p>Тема 5. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.</p>	



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 дисципліни

Мультимедійний проектор

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)

<https://pns.hneu.edu.ua/>

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, лабораторні 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 та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60.

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

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