**Силабус навчальної дисципліни**

*«Інновації у ресторанному бізнесі»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Другій (магістерський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 18 год.* |
| *Практичні – 12 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: http:* [*//hrb.hneu@edu.ua/*](mailto://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](mailto:davydova190572@gmail.com) |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144)  *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та інноваційного продукту в сфері готельного бізнесу, основаних 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. | |
| **Передумови для навчання**  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 | |
| **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 технології 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 дисципліни**  *Мультимедійний проектор* | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438> |

|  |
| --- |
| **Система оцінювання результатів навчання**  Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».  Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті 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 «21» березня 2023 р. Протокол № 8