



Силабус навчальної дисципліни
«Економічна ефективність сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241.010 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 рік навчання, 1-2 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, Головний корпус, к. 307, Телефон +38 (057) 702-18-32, (3-28) Сайт кафедри: http://hrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	Zhukv.vadim@gmail.com тел. 095-789-4-111
Дні занять	Лекція: http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432664 Практичні: http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432664
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування системи знань щодо проведення діагностики економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі; навичок розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	
Передумови для навчання	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Методологія і організація наукових досліджень; Сучасні ІТ-технології у сфері послуг; Інновації у готельному і ресторанному бізнесі	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Основи управління сервісною та інноваційною діяльністю у готельно-ресторанному бізнесі	
Тема 1. Сервісна та інноваційна діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	
Тема 2. Господарські рішення у сфері сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	
Змістовий модуль 2. Діагностика економічної ефективності сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	
Тема 3. Методи оцінки ефективності сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	
Тема 4. Фінансове забезпечення сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	
5. Управління ризиками сервісної та інноваційної діяльності у готельно-ресторанному бізнесі	



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проєктор

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)

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

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

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 р. Протокол № 8