

Інформація
про вибірккові навчальні дисципліни
для «Кафедрального каталогу вибірккових навчальних дисциплін»
на 2022/2023 навчальний рік

2.2.3. НАССР у готельно-ресторанній справі / Глобалізаційні процеси в готельній індустрії / Інвестування в готельно-ресторанному господарстві

Назва дисципліни	НАССР у готельно-ресторанній справі
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	I
Семестр	I
Обсяг дисципліни у кредитах*	4кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як: організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання(знання,уміння та інші компетентності):	ЗК1.Здатність діяти на основі етичних мотивів, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, стратегій національного розвитку ЗК8. Здатність приймати соціально відповідальні рішення; ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання, аналізу й узагальнення професійної та науково-технічної інформації; ФК4. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та

	<p>визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища;</p> <p>ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів у готельно-ресторанній сфері;</p> <p>ПРН2. Здатність розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу;</p> <p>ПРН3. Ініціювати, розробляти, впроваджувати інноваційні методи та технології в готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>ПРН6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Метою вивчення курсу «НАССР у готельно-ресторанній справі» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обґрунтування теоретичних положень з організації безпеки харчових продуктів, зокрема на підприємствах ресторанного господарства; -формування практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо підвищення рівня безпеки харчової продукції на підприємствах громадського харчування; -формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад розроблення стандартних санітарних робочих процедур, особливостей НАССР-планів функціонування інфраструктури та організації обслуговування за вищезгаданими планами.
Перелік тем	Тема 1. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі.

	Тема 2. Основні поняття та загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів.
	Тема 3. Основні положення концепції НАССР
	Тема 4. Харчові продукти як потенційні причини харчових отруень та інших небажаних наслідків.
	Тема 5. Історія створення системи НАССР.
	Тема 6. Характеристика основних етапів розроблення та запровадження системи НАССР.
	Тема 7. Небезпечні чинники в системі НАССР
	Тема 8. Застосування загальних санітарно-гігієнічних вимог Комісії з Кодексу Аліментаріус як передумова запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів.
	Тема 9. Вимоги до персоналу.
	Тема 10. Вимоги, пов'язані з сировиною, матеріалами, продуктами.
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Глобалізаційні процеси в готельній індустрії
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	1
Семестр	1
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує розуміння дисциплін з ОС «Бакалавр» та посилює вивчення таких навчальних дисциплін як «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг», «Управління корпораціями в готельно-ресторанному бізнесі» тощо.
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристично-їнфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські

	заняття – очно/дистанційно
<p>Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):</p>	<p>ЗК1.Здатність діяти на основі етичних мотивів, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, стратегій національного розвитку ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті ФК3. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК7. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами ФК9. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному рівнях ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів у готельно-ресторанній сфері ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</p>
<p>Короткий зміст дисципліни:</p>	<p>Навчальна дисципліна «Глобалізаційні процеси в індустрії гостинності» охоплює коло питань стратегічного управління підприємствами готельного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності, впливу глобалізаційних чинників та формування інтеграційних об'єднань підприємств. Вивчається проблематика процесів об'єднання та інтеграції готельних підприємств, формування нових форматів та структур управління відповідно до об'єктивних вимог світових стандартів</p>

	гостинності
Перелік тем	Тема 1. Індустріалізація економіки обслуговування
	Тема 2. Глобалізація світового готельного господарства
	Тема 3. Франчайзинг та інші форми об'єднання у готельному бізнесі.
	Тема 4. Управління операціями. Компоненти концепції управління операціями.
	Тема 5. Управління маркетингом у компаніях індустрії гостинності.
	Тема 6. Менеджмент персоналу та людські ресурси в індустрії гостинності.
	Тема 7. Стандарти обслуговування в міжнародних готельних ланцюгах
	Тема 8. Управління фінансами в індустрії гостинності
	Тема 9. Міжнародні готельні ланцюги на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку
	Тема 10. Поняття туристичної дестинації в умовах інтернаціоналізації та глобального розвитку готельно-ресторанного бізнесу
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Інвестування в готельно-ресторанному господарстві
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	I
Семестр	I
Обсяг дисципліни у кредитах*	Зкредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Навчальна дисципліна вивчається упершому семестрі другого (магістерського) рівня, тому й не має передумов для вивчення даній освітній програмі
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;

Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p>ЗК1.Здатність діяти на основі етичних мотивів, назасадахрозумінняцивілізаційнихгуманітарнихцінностейтаглобалізаційнихпроцесів, стратегій національного розвитку</p> <p>ЗК8. Здатність приймати соціально відповідальні рішення</p> <p>ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті</p> <p>ЗК10.Уміння розробляти проекти та керувати ними</p> <p>ФК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методологічний інструментарій, міждисциплінарні дослідження аналізустану й розвитку глобальних та локальних ринків готельних і ресторанних послуг для розв’язання складних професійних задач.</p> <p>ФК7. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>ФК9. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному рівнях</p> <p>ПРН1. Знання концепцій, методів науково- дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності</p> <p>ПРН15. Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень</p> <p>ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Інвестування в готельно-ресторанному господарстві» охоплює коло питань щодо економічного змісту інвестування, його основних форм, об’єктів, класифікації інвестицій та визначення їх особливостей аналізу специфіки діяльності суб’єктів і інститутів інвестиційного ринку, визначення правового поля інвестиційної діяльності в Україні; методологічного інструментарію інвестування готельного бізнесу; принципів формування інвестиційної стратегії і тактики інвестора; принципів і методів інвестування в готельно-ресторанну справу, тощо.</p>
Перелік тем	Тема 1. Теоретичні засади інвестування

	готельно – ресторанного господарства
	Тема 2. Форми впровадження інвестицій в готельно – ресторанному господарстві
	Тема 3. Динаміка і тенденція інвестування національної економіки в сфері готельно – ресторанного бізнесу
	Тема 4. Венчурне інвестування в готельно – ресторанний бізнес
	Тема 5. Законодавче забезпечення розвитку інвестицій в готельно – ресторанний бізнес
	Тема 6. Інвестиційний клімат національної економіки :проблеми та перспективи інвестування готельно – ресторанного бізнесу
	Тема 7. Сутність і функції фінансового ринку
	Тема 8. Міжнародні фінансові системи в сфері готельно – ресторанного бізнесу
	Тема 9. « Сучасний розвиток ринку міжнародних інвестицій
	Тема 10. Використання офшорних зон для залучення прямих інвестицій
Форма семестрового контролю*	Залік.