

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

**2.2.3 Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанній сфері //**  
Інтелектуальні системи в готельно-ресторанному бізнесі/Стандартизація та  
сертифікація готельно-ресторанних послуг

Назва дисципліни	<b>Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанній сфері</b>
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс(рік) навчання	II
Семестр	3
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін, «Вступ до спеціальності», «Готельна індустрія України», «Міжнародна готельна індустрія», «Організація рекреаційних послуг» тощо.
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. Ігровий інвентар для проведення практичних занять (ігротека).
Форма проведення занять	Змішана: лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя. ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях. СК05. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

	<p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку</p> <p>ПР05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційної сфери.</p> <p>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПР10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.</p> <p>ПР11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p><b>Предметом вивчення</b> навчальної дисципліни є особливості, форми, моделі і принципи організації дозвілля туристів та клієнтів закладів готельно-ресторанного господарства. У межах програми розглядатимуться як теоретико-методологічні, так і практичні аспекти організації розважальної (анімаційної) діяльності у сфері гостинності.</p> <p><b>Перелік тем:</b></p> <p>Тема 1. Теоретичні основи дозвілля та анімаційної діяльності</p> <p>Тема 2. Історія розвитку дозвілля та анімаційної діяльності</p> <p>Тема 3. Соціально-психологічні аспекти анімаційного обслуговування клієнтів</p> <p>Тема 4. Значення та особливості готельної анімації</p> <p>Тема 5. Культурно-пізнавальні анімаційні послуги та програми</p> <p>Тема 6. Видовищно-розважальні анімаційні</p>

	<p>послуги та програми. Шоу-анімація.</p> <p>Тема 7. Спортивні анімаційні послуги та програми</p> <p>Тема 8. Анімаційний готельний менеджмент</p> <p>Тема 9. Особливості кадрового забезпечення анімаційної діяльності</p> <p>Тема 10. Особливості роботи анімаційної служби в готелях і туркомплексах</p> <p>Тема 11. Технологія розробки та просування анімаційних програм</p> <p>Тема 12. Особливості дозвіллевої діяльності у закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 13. Специфіка організації дитячого дозвілля у готельно-ресторанній сфері</p>
Форма семестрового контролю*	Залік
Назва дисципліни	<b>Інтелектуальні системи в готельно-ресторанному бізнесі</b>
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	II
Семестр	3
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Немає
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Навчальні посібники, мультимедійний проєктор, персональні комп'ютери
Форма проведення занять	Лекції, лабораторні заняття
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p>У результаті вивчення дисципліни студенти повинні мати знання з питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фундаментальних проблем інтелектуальних систем;</li> <li>• моделей та методів функціонування інтелектуальних систем;</li> <li>• систем опрацювання знань;</li> <li>• машинного навчання та нейронні мережі;</li> <li>• сучасних теоретичних та практичних аспектів інженерії знань;</li> </ul> <p>прикладного використання інтелектуальних систем в готельно-ресторанному бізнесі.</p>
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>Метою дисципліни є ознайомлення студентів з:</p> <p>теоретичними основами інтелектуальних систем для впровадження в готельно-</p>



	ресторанному бізнесі; оцінювання та аналізу ризиків впровадження власного інноваційного продукту; застосування нових інтелектуальних систем для готельно-ресторанного бізнесу; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.
Форма семестрового контролю*	Залік
Назва дисципліни	<b>Стандартизація та сертифікація готельно-ресторанних послуг</b>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	II
Семестр	3
Обсяг дисципліни у кредитах	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	
Кафедра яка забезпечує викладання дисципліни	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення	Денна
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p><b>ЗК06.</b> Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК07.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>ЗК12.</b> Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p> <p><b>СК04.</b> Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.</p> <p><b>СК05.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК07.</b> Здатність створювати якісні,</p>



	<p>конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.</p> <p><b>СК08.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>Тема 1. Основні поняття та елементи стандартизації.</p> <p>Тема 2. Державний стандарт як основа правових засад готельно-ресторанної діяльності.</p> <p>Тема 3. Загальні поняття про сертифікацію.</p> <p>Тема 4. Захист прав споживачів як основа стандартів якості.</p> <p>Тема 5. Загальні поняття про сертифікацію та ліцензування.</p> <p>Тема 6. Органи сертифікації та ліцензування: принципи діяльності та завдання.</p> <p>Тема 7. Особливості проведення сертифікації та ліцензування в сфері гостинності.</p> <p>Тема 8. Документація в процесі проходження сертифікації, ліцензування підприємствами готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 9. Загальні поняття про патент.</p>
Форма семестрового контролю	Залік