

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

**2.2.12. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві// Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
//Бухгалтерський облік в готельно-ресторанному бізнесі**

Назва дисципліни	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	IV
Семестр	I
Обсяг дисципліни у кредитах*	3 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» 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;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності. ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії. ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

	<p>СК12. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ПРО3. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.</p> <p>ПРО6. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРО9. Організувати 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>ПР13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>ПР20. Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» охоплює коло питань щодо теоретичних та методологічних основ управління якістю продукції і послуг, еволюції підходів до управління якістю, теоретичних та методичних основ формування, стандартизації, сертифікації, оцінки результативності та ефективності систем управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства, тощо.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Теоретичні основи управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного господарства</p> <p>Тема 2. Еволюція підходів до управління якістю продукції та послуг</p>

	Тема 3. Методологічні основи управління якістю продукції та послуг
	Тема 4. Soft Skills і Hard Skills як основа ефективного управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного господарства
	Тема 5. Моделі сприйняття та методи оцінювання задоволеності споживачів якістю послуг і якістю обслуговування підприємств готельно-ресторанного господарства
	Тема 6. Система управління якістю як інструмент забезпечення та покращення якості продукції та послуг закладів готельно-ресторанного господарства
	Тема 7. Міжнародна стандартизація систем управління якістю
	Тема 8. Сертифікація продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного господарства та систем управління якістю
	Тема 9. Створення системи управління якістю послуг на підприємстві готельно-ресторанного господарства
	Тема 10. Управління витратами на якість продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного господарства
	Тема 11. Оцінка результативності та ефективності систем менеджменту якості
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	4
Семестр	7
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: ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗКОЗ. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та

	<p>процесами, прогнозування й оцінки.</p> <p>ЗК04. Здатність оволодівати сучасними навчаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p> <p>ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.</p> <p>ПР19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.</p> <p>ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p>Тема 1 Організаційні засади проектування готелів</p> <p>Тема 2 Розміщення готелю на земельній ділянці</p> <p>Тема 3 Об'ємно - планувальні рішення готелів</p> <p>Тема 4 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень</p> <p>Тема 5 Проектування житлових приміщень</p> <p>Тема 6 Проектування закладів ресторанного</p>

	господарства при готелі Тема 7 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення Тема 8 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень Тема 9 Характеристика інженерних систем готелю Тема 10 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека
Форма семестрового контролю	Залік
Назва дисципліни	Бухгалтерський облік в готельно-ресторанному бізнесі
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	4
Семестр	7
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	
Форма проведення	Очна
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p>ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.</p> <p>ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.</p> <p>СК04. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на</p>

	практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>Тема 1. Господарський облік, його суть і характеристика.</p> <p>Тема 2. Предмет і методи бухгалтерського обліку.</p> <p>Тема 3. Бухгалтерський баланс.</p> <p>Тема 4. Рахунки бухгалтерського обліку та подвійний запис.</p> <p>Тема 5. Оцінка та калькуляція в системі бухгалтерського обліку.</p> <p>Тема 6. Документація та інвентаризація.</p> <p>Тема 7. Облік фінансово-розрахункових операцій.</p> <p>Тема 8. Облік необоротних активів.</p> <p>Тема 9. Облік розрахунків з оплати праці.</p> <p>Тема 10. Облік запасів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.</p>
Форма семестрового контролю	Залік