

Інформація
про вибіркові навчальні дисципліни
для «Кафедрального каталогу вибірових навчальних дисциплін»
на 2024/2025 навчальний рік

2.2.10. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі / Екологічний менеджмент в готельно-ресторанній справі

Назва дисципліни	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	4
Семестр	7
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 02 Основи туризмознавства: Економіка готельно-ресторанного господарства, Менеджмент готельно-ресторанного господарства, Маркетинг готельного і ресторанного господарства, Організація міжнародної туристичної діяльності, Менеджмент організацій.
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):	ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки. ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності. ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії. ЗК11. Здатність до адаптації, креативності,

	<p>генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях.</p> <p>СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.</p> <p>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ПР05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного сфери.</p> <p>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</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:</p>	<p>Метою вивчення дисципліни є оволодіння студентом вмінням використовувати в майбутній практичній роботі процеси планування та організації бізнесу для ефективної діяльності туристичної фірми.</p>

Перелік тем	Тема 1. Основи планування підприємницької діяльності.
	Тема 2. Бізнес-план у системі планування діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
	Тема 3. Структура бізнес-плану.
	Тема 4. Особливості розробки резюме та технології складання розділу «Загальна характеристика підприємства».
	Тема 5. Цілі та завдання бізнес-планування.
	Тема 6. Організаційний план як складова частина бізнес-плану.
	Тема 7. Маркетинговий план як складова частина бізнес-плану.
	Тема 8. Виробничий план як складова частина бізнес-плану.
	Тема 9. Методика розробки фінансового планування.
	Тема 10. Управління ризиками в ГРГ.
Назва дисципліни	Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	4
Семестр	7
Обсяг дисципліни у кредитах*	3 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін, «Організація ресторанної справи», «Організація готельної справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Управління персоналом» 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

<p>Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):</p>	<p>ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.</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>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР09. 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>ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
	<p>ПР22. Застосовувати навички ефективного спілкування зі споживачами послуг індустрії гостинності.</p>

<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є тренінгові технології як сучасний спосіб розвитку професійних знань та навиків персоналу готельно-ресторанної справи; командо утворення в організації; особистісного зростання працівника. Розглядаються форми, методи та особливості проведення тренінгів, функціонування професійних бізнес-шкіл.</p> <p>Перелік тем:</p> <p>Тема 1. Тренінгові технології: поняття, різновиди та сфера застосування</p> <p>Тема 2. Характеристика основних тренінгових методів і форм</p> <p>Тема 3. Призначення й типологія тренінгів у готельно-ресторанній справі</p> <p>Тема 4. Методологія підготовки та проведення бізнес-тренінгів</p> <p>Тема 6. Навчальні бізнес-тренінги у готельно-ресторанній справі</p> <p>Тема 7. Соціально-психологічні тренінги для персоналу готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 8. Тренінгові технології командо утворення</p> <p>Тема 9. Тренінги ефективної комунікації з клієнтами</p> <p>Тема 10. Професійні якості тренера.</p> <p>Тема 11. Тренінгові школи у готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Тема 12. Тренінги особистісного зростання</p>
<p>Форма семестрового контролю*</p>	<p>Залік</p>
<p>Назва дисципліни</p>	<p>Екологічний менеджмент в готельно-ресторанній справі</p>
<p>Рівень вищої освіти</p>	<p>ОС бакалавр</p>
<p>Курс (рік) навчання</p>	<p>4</p>
<p>Семестр</p>	<p>7</p>
<p>Обсяг дисципліни у кредитах*</p>	<p>3 кредити ЄКТС</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Передумови для вивчення дисципліни</p>	<p>Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін, «Організація ресторанної справи», «Організація готельної</p>

	справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів 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	Змішана: лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p>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.</p> <p>ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p> <p>СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</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>ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.</p>

	<p>ПР11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є напрями екологічної відповідальності готельно-ресторанного господарства через запровадження системи екологічного менеджменту та вивчення світових трендів відповідального ведення бізнесу.</p> <p>Перелік тем:</p> <p>Тема 1. Цінності та екологічна відповідальність бізнесу</p> <p>Тема 2. Екологічний менеджмент в системі управління організацією</p> <p>Тема 3. Стандартизація екологічного менеджменту</p> <p>Тема 4. Нормативно-правове регулювання екологічної відповідальності готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 5. Підходи до ефективного використання ресурсів у готельно-ресторанній справі</p> <p>Тема 6. Система управління відходами в готелях та ресторанах</p> <p>Тема 7. Сутність концепції «безвідходного виробництва» (zero waste hotels and restaurants)</p> <p>Тема 8. Принципи сортування відходів</p> <p>Тема 9. Управління засобами одноразового використання в готельно-ресторанному обслуговуванні</p> <p>Тема 10. Екологічний аудит готельно-ресторанного закладу</p> <p>Тема 11. Міжнародні стандарти екосертифікації</p>
<p>Форма семестрового контролю*</p>	<p>Залік</p>