

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

2.2.11. Економіка ціноутворення в галузі / Планування та дизайн готельно-туристичних комплексів/ Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Назва дисципліни	Економіка ціноутворення в галузі
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	4
Семестр	8
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 «Економіка готельно-ресторанного підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і 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. СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкуренто спроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства. СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та

	<p>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>ПР08. Розуміти принципи і процеси організації міжнародного готельно-ресторанного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінської, соціально психологічної, економічної, техніко-технологічної), забезпечувати міжнародні комерційні операції</p> <p>ПР17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Економіка ціноутворення в галузі» надає студентам теоретичні знання і практичні навички з питань формування цін та розроблення цінової політики у діяльності закладів готельного та ресторанного господарства, прогнозування їх динаміки залежно від зміни попиту та пропозиції на ринку готельно-ресторанних послуг.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Теоретичне підґрунтя та об'єктивна основа визначення ціни товару чи послуги</p> <p>Тема 2. Механізм формування ринкової ціни послуги</p> <p>Тема 3. Система класифікації цін на товари і послуги споживчого ринку</p> <p>Тема 4. Методологічні основи ціноутворення в готельному та ресторанному господарстві</p> <p>Тема 5. Структура вартості та ціни готельних послуг.</p> <p>Тема 6. Структура вартості та ціни в ресторанних закладах</p> <p>Тема 7. Маркетингові цінові стратегії в готельному та ресторанному господарстві</p> <p>Тема 8. Цінова політика в діяльності закладів готельного та ресторанного господарства</p>

	Тема 9. Механізм цінової політики держави. Тема 10. Податкова складова ціноутворення в готельно-ресторанній сфері
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Планування та дизайн готельно-туристичних комплексів
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	4
Семестр	8
Обсяг дисципліни у кредитах*	3 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін циклу бакалаврату, як: «Організація готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Гігієна і санітарія в галузі».
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; Офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ» http://www.uzhnu.edu .
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції ,практичні та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК.4 Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей. ЗК.5 Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності. ФК.1 Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах. ФК.3 Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності. ФК.4 Розуміння завдань національної політики та механізмів регулювання індустрії гостинності. ФК.10 Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми діяльності корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК.11 Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково

	обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища.
--	---

	<p>ФК.16 Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.</p> <p>РН. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</p> <p>РН.3 Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>РН.4 Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанних послуг.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Планування та дизайн готельно-туристичних комплексів» спрямована на опанування з сучасними практичними підходами до планування та основ проектування закладів готельно-туристичних комплексів, відповідно до їх соціально-культурних, утилітарних та естетичних функцій; засвоєння теоретичних основ, основних дизайнерських принципів та сучасних вимог проектування підприємств готельно-туристичних комплексів для подальшого їх використання майбутніми фахівцями у практичній діяльності.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</p> <p>Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів</p> <p>Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах</p> <p>Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів</p> <p>Тема 5. Планування адміністративно господарських приміщень</p> <p>Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів.</p> <p>Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення ТГК</p> <p>Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.</p>

	Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів
	Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.
	Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.
	Тема 12. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях
	Тема 13. Декоративне мистецтво в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру
Форма семестрового контролю*	Залік
Назва дисципліни	Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	4
Семестр	8
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>ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.</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>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.