

Інформація
про вибіркoві навчальні дисципліни
для «Кафедрального каталогу вибіркoвих навчальних дисциплін»
на 2023/2024 навчальний рік

2.2.1. Антикpизовий менеджмент у готельно-ресторанній сфері / Сервісологія (англійською мовою)/ Світове готельне господарство (англійською мовою)

Назва дисципліни	Антикpизовий менеджмент в готельно-ресторанній сфері
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс(рік) навчання	II
Семестр	III
Обсяг дисципліни у кредитах*	4кредитиЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	ективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі», «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних 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.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання, аналізу й узагальнення професійної та науково-технічної інформації ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки та генерування нових ідей ЗК4. Здатність застосовувати системний аналіз при розробці та вирішенні професійних завдань ФК10. Здатність розробляти антикpизові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття

	<p>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> <p>ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу</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>ПРН9. Розробляти, впроваджувати та управляти проектами розвитку суб'єктів готельноресторанного бізнесу</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 «Антикризовий менеджмент в готельно-ресторанній сфері» дозволить здобувачам пом'якшувати вплив кризових руйнівних явищ на функціонування підприємств готельно-ресторанної сфери;</p> <p>створювати придатні умови для виживання в умовах, коли криза все ж таки виникла;</p> <p>виводити підприємства готельно-ресторанної сфери з кризового стану, застосовуючи програми фінансової санації, реструктуризації або ліквідації підприємства з найменшими втратами.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Основні положення антикризового менеджменту</p> <p>Тема 2. Сутність та особливості антикризового менеджменту в готельно-ресторанній сфері</p> <p>Тема 3. Діагностика виникнення і розвитку кризового стану підприємства готельно-ресторанної сфери</p> <p>Тема 4. Антикризова програма підприємства</p> <p>Тема 5. Стратегія в антикризовому управлінні</p>

	Тема 6. Роль контролінгу в системі антикризового менеджменту
	Тема 7. Особливості кадрового менеджменту в кризових умовах функціонування підприємства готельно-ресторанної сфери
	Тема 8. Банкрутство, ліквідація та санація як методи антикризового управління в готельно-ресторанній сфері
	Тема 9. Інноваційна та інвестиційна політика підприємства в умовах кризи
	Тема 10. Ризики в антикризовому управлінні
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Сервісологія (англійською мовою) Seviceology
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	II
Семестр	III
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Англійська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Управління бізнес процесами в готельно-ресторанній справі», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства».
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. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки та генерування нових ідей. ЗК5. Креативність, здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності. ЗК9. Здатність працювати в міжнародному

контексті.

ФК3. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК5. Здатність створювати та впроваджувати сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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.

ФК.16 Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.

ПРН8. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами індустрії гостинності.

ПРН12. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі

ПРН14. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Короткий зміст дисципліни:

In the process of globalization we claim service

	as a third sector of labour division, service as an indicator of mentioned globalization, service society, service state, service human. All of these represent service as a system of services and type of activities based on theoreticalmethodological diversity. In the serviceology as a subject we discover the human's non-material needs and the effectiveness of human material needs satisfaction. The aspect to study serviceology is the educational scientific system which creates service human, service state and formation of state. The science of service tries to systematize all spheres of social life and makes possibilities for scientific solutions of actual diverse problems of effectiveness of human needs satisfaction.
Перелік тем	Theme 1. Human being as a personality, human being as an individuality and human being as a consumer. (Люди як особистість, людина як індивідуальність та людина як споживач).
	Theme 2. Human needs as a basic knowledge in creating effective serviceological strategy. (Потреби особистості як базові знання для створення ефективної стратегії надання сервісних послуг).
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Світове готельне господарство
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	I
Семестр	II
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як: Організація готельного господарства; Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанній справі.
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	К7. Здатність застосовувати комунікаційні

<p>навчання(знання, уміння та інші компетентності):</p>	<p>технології для вирішення професійних завдань, конфліктних та кризових ситуацій, працювати в команді; ЗК8. Здатність приймати соціально відповідальні рішення; ЗК9. Здатність працювати в міжнародному контексті; ФК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методологічний інструментарій, міждисциплінарні дослідження аналізу стану й розвитку глобальних та локальних ринків готельних і ресторанних послуг для розв’язання складних професійних задач; ФК9. Здатність до підприємницької діяльності на національному та міжнародному рівнях; ПРН13. Діяти у полікультурному середовищі; ПРН14. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни:</p>	<p>Метою вивчення курсу «Світове готельне господарство» є: -обґрунтування теоретичних положень з організації готельного бізнесу, зокрема підприємств готельної індустрії; -формування практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності підприємств готельного господарства; -формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового готельного господарства, особливостей функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами; -вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.</p>
<p>Перелік тем</p>	<p>Тема 1. Світовий ринок готельних послуг: концептуальні засади(The world market of hotel services: conceptual principles). Тема 2. Історія готельної справи у світі (History of the hotel business in the world). Тема 3. Сучасний стан та тенденції розвитку світового готельного господарства (Current</p>

	state and trends of the world hotel industry).
	Тема 4. Міжнародне регулювання сфери гостинності(International regulation of the hospitality industry).
	Тема 5. Ринок послуг гостинності: поняття, сутність, особливості (Hospitality services market: concept, essence, features).
	Тема 6. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві(Quality standards of service in the world hotel industry).
	Тема 7. Види сучасних засобів розміщення (Types of modern accommodation.)
	Тема 8. Системи класифікації готелів у світі(World wide hotel classification systems).
	Тема 9. Організація й управління готельним підприємством (Organization and management of the hotel enterprise).
	Тема 10. Особливості функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу(Features of the hospitality industry in different regions of the world).
Форма семестрового контролю*	Залік.