

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

2.2.4. Сучасні інтернет-комунікації в готельно-ресторанній сфері/ Ціноутворення в готельно-ресторанних закладах / Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі

Назва дисципліни	Сучасні інтернет-комунікації в готельно-ресторанній сфері
Рівень вищої освіти	ОС магістр
Курс (рік) навчання	1
Семестр	2
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує розуміння дисциплін з ОС «Бакалавр»
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 ЗК5. Креативність, здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності ЗК7. Здатність застосовувати комунікаційні технології для вирішення професійних завдань, конфліктних та кризових ситуацій, працювати в команді 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

	<p>ФК8. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів у готельно-ресторанній сфері</p> <p>ФК13. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг</p> <p>ПРН16. Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування</p> <p>ПРН 19. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Сучасні інтернет-технології в готельно-ресторанній сфері» охоплює коло понять системи маркетингових комунікацій організації та відпрацювання навичок щодо планування та проведення рекламної кампанії, просування товарів чи послуг на ринок. Вивчення дисципліни формує знання та навички у використанні інтернет-технологій на підприємствах, а також економічного оцінювання ефективності їхнього використання.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Застосування інструментарію інтернет-технологій</p>
	<p>Тема 2. Аналіз іміджу і бранда з використанням інтернет технологій</p> <p>Тема 3. Цільова аудиторія та особливості аналізу портрету споживача послуг</p> <p>Тема 4. Комунікаційні моделі. Принципи людської комунікації.</p> <p>Тема 5. Маркетингова стратегія просування бранду за допомогою інтернет ресурсів</p> <p>Тема 6. Таргетинг</p> <p>Тема 7. Системи онлайн-бронювання і купівлі послуг</p> <p>Тема 8. Економічне оцінювання ефективності використання інтернет-технологій. Методи підвищення економічної ефективності</p>

	використання інтернет-технологій для підприємств галузі
	Тема 9. Захист інформації у мережних системах
	Тема 10. Візуальна комунікація
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Ціноутворення в готельно-ресторанних закладах
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 «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 ФК4. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу ФК8. Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу ПРН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку, інтерпретувати результати

	<p>дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності</p> <p>ПРН5. Оцінювати нові ринкові можливості, формувати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</p> <p>ПРН7. Застосовувати сучасні підходи до управління бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Ціноутворення в готельно-ресторанних закладах» 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> <p>Тема 9. Стратегія і тактика управління цінами в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Тема 10. Механізм цінової політики держави.</p> <p>Тема 11. Податкова складова ціноутворення в готельно-ресторанній сфері</p>
Форма семестрово гоконтролю*	Залік.

Назва дисципліни	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі
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 «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 антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, 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 ФК14. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень та визначати стратегічні завдання у розвитку готельного і ресторанного бізнесу ПРН2. Здатність розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку

	<p>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 готельно-ресторанного 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 «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі» спрямована на формування фахових компетенцій щодо виявлення, оцінювання та управління ризиками у процесі засвоєння теоретичних та практичних аспектів ризик-менеджменту. Особлива увага приділяється здобуттю практичних навиків розробки та реалізації заходів попередження, зниження рівня ризику а також використання ризику в цілях Нарощення капіталу підприємства готельно-ресторанного бізнесу та максимізації його прибутку.</p>
Перелік тем	<p>Тема 1. Ризик та основні принципи його аналізу та управління</p> <p>Тема 2. Система кількісних оцінок ступеня ризику</p> <p>Тема 3. Управління економічним ризиком</p> <p>Тема 4. Запаси та резерви як способи зниження ступеня ризику</p> <p>Тема 5. Диверсифікація як спосіб зниження ступеня ризику. Теорія портфеля</p> <p>Тема 6. Формування стратегії управління ризиком</p> <p>Тема 7. Вартість, час та ризик</p> <p>Тема 8. Типові задачі урахування ризику у фінансовому менеджменті</p> <p>Тема 9. Прикладні аспекти врахування ризику окремих видів економічної діяльності</p> <p>Тема 10. Оцінка економічної безпеки підприємства</p>
Форма семестрового	Залік.

контролю*	
-----------	--