

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

**2.2.6. Страхування в готельно-ресторанній сфері/ /Оздоровче харчування //
Фітнес заходи і SPA у сфері гостинності**

Назва дисципліни	Страхування в готельно-ресторанній сфері
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	II
Семестр	4
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):	<p>ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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.</p> <p>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ПРО1. Знати, розуміти і вміти</p>

використовувати

	<p>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>ПР19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.</p>
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>ТЕМА 1. Страхування та його економічний зміст</p> <p>ТЕМА 2. Організація страхової справи</p> <p>ТЕМА 3. Страхування як елемент управління ризиками в готельно-ресторанній сфері</p> <p>ТЕМА 4. Особисте страхування в готельно-ресторанній сфері</p> <p>ТЕМА 5. Страхування майна</p> <p>ТЕМА6.Страхування відповідальності в готельно-ресторанній сфері</p> <p>ТЕМА 7. Страхування в системі «Асисанс»</p> <p>ТЕМА 8. Страхування транспортних ризиків</p> <p>ТЕМА 9. Страхування зовнішньоекономічних контрактів в готельно-ресторанній сфері</p> <p>ТЕМА 10.Проблеми, недоліки та переваги страхування</p>
Форма семестрового контролю	Залік
Назва дисципліни	Оздоровче харчування
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс(рік)навчання	II
Семестр	4
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мовавикладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Харчова хімія».
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та сервісу
Інформаційнезабезпечення	<p>Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук.</p> <p>Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;</p>
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання(знання,уміння	ЗК1.Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та

<p>та інші компетентності):</p>	<p>глобалізаційних процесів, національного розвитку.</p> <p>ЗК2.Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та дослідницької діяльності.</p> <p>ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.</p> <p>ЗК4.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.</p> <p>ЗК5.Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.</p> <p>СК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових та технологічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.</p> <p>ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни:</p>	<p>Навчальна дисципліна «Оздоровче харчування» охоплює коло питань з організації надання послуг здорового харчування та нутріціології.</p>
<p>Перелік тем</p>	<p>Тема 1. Предмет та завдання курсу «Оздоровче харчування»,</p> <p>Тема 2. Білки у харчових продуктах.</p> <p>Тема 3. Жири та вуглеводи у харчових продуктах.</p> <p>Тема 4. Вітаміни як складові харчових продуктів</p> <p>Тема 5. Особливості харчування дітей, працівників розумової та фізичної праці, спортсменів та студентів.</p> <p>Тема 6. Молоко та молочні продукти, яйця та яєчні продукти, риба та рибні продукти.</p>

	Тема 7. Харчові жири, м'ясо та м'ясні продукти, овочі та фрукти.
	Тема 8. Харчові добавки як фактори, що впливають на якість харчових продуктів
	Тема 9. Дієтологія та її значення у лікуванні
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Фітнес заходи і SPA у сфері гостинності
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс(рік)навчання	II
Семестр	3
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 рекреаційних послуг».
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та сервісу
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.Діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку. ЗК2.Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та дослідницької діяльності. ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності. ЗК4.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей. ЗК5.Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності. ЗК6. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових та технологічних інновацій у господарській

		<p>діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію.</p> <p>ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Короткий зміст дисципліни:		<p>Навчальна дисципліна «Фітнес заходи і SPA у сфері гостинності» охоплює коло питань з організації надання оздоровчих СПА, та «Fitness» та «Wellness» послуг.</p>
Перелік тем		<p>Тема 1. Поняття «Fitness» та «Wellness» і його складові.</p> <p>Тема 2. Сучасний стан розвитку Wellness індустрії</p> <p>Тема 3. Правильне харчування як складова Fitness індустрії.</p> <p>Тема 4. Види фітнесу</p> <p>Тема 5. Історія виникнення СПА-індустрії та її основні складові.</p> <p>Тема 6. Регіональні моделі СПА.</p> <p>Тема 7. Класифікація СПА-процедур.</p> <p>Тема 8. Готельні СПА-центри.</p> <p>Тема 9. Особливості менеджменту в СПА-індустрії.</p> <p>Тема 10. Особливості маркетингу в СПА-індустрії.</p>
Форма контролю*	семестрового	Залік.