

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

**2.2.13. Логістика в готельно-ресторанному господарстві // Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства// Інжиніринг ресторанних технологій**

Назва дисципліни	<b>Логістика в готельно-ресторанному господарстві</b>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	4
Семестр	1
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>ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.</p> <p>ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>ЗК06. Навички використання інформаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та 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>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</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>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР07. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>ТЕМА 1. Концептуальні основи логістики в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 2. Логістичні системи в готельно-ресторанному господарстві та їх моделювання</p> <p>ТЕМА 3. Логістичний менеджмент в системі загального менеджменту</p> <p>ТЕМА 4. Логістичний сервіс в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 5. Логістика постачання в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 6. Логістика запасів в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 7. Виробнича логістика в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 8. Розподільча логістика в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 9. Інформаційна логістика в готельно-ресторанному господарстві</p> <p>ТЕМА 10. Транспортна логістика в готельно-ресторанному господарстві</p>
Форма семестрового контролю	Залік
Назва дисципліни	<b>Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства</b>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	4
Семестр	8
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	
Форма проведення	Очна
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p><b>ЗК03.</b> Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки.</p> <p><b>ЗК11.</b> Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях. <b>СК03.</b> Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>СК06.</b> Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p><b>СК12.</b> 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><b>СК14.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p>Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.</p> <p>Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.</p> <p>Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.</p> <p>Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.</p> <p>Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 7. Експлуатаційна програма підприємств готельного господарства.</p> <p>Тема 8. Продукція і товарооборот підприємств</p>

	<p>ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 9. Товарне забезпечення виробничої програми та товарообороту підприємств ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 10. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>Тема 11. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 12. Ціноутворення на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Тема 13. Основи планування на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Форма семестрового контролю	Залік
Назва дисципліни	<b>Інжиніринг ресторанних технологій</b>
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	IV
Семестр	VIII
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін циклу бакалаврату, як: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанної справи», «Організація послуг харчування», «Устаткування закладів ресторанного господарства».
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та сервісу
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle; Офіційний сайт ДВНЗ «УжНУ» <a href="http://www.uzhnu.edu">http://www.uzhnu.edu</a> .
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції ,практичні та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання(знання, уміння та інші компетентності):	<p><b>ЗК.4</b> Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей.</p> <p><b>ЗК.5</b> Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково - дослідницькій та професійній діяльності.</p> <p><b>ФК.1</b> Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної</p>

	<p>моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p><b>ФК.3</b> Здатність використовувати методи наукових досліджень у сфері гостинності.</p> <p><b>ФК.16</b> Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових.</p> <p><b>РН.1</b> Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.</p> <p><b>РН.3</b> Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН.4</b> Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку готельних та ресторанных послуг.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Інжиніринг ресторанных технологій» передбачає набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з питань основ підвищення ефективності роботи ЗРГ шляхом оптимізації роботи устаткування, робочої сили, удосконалення технологій. оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями в області створення та обґрунтування технологій, які сприяють підвищенню харчової та біологічної цінності, економічної ефективності; застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових видів продукції ресторального господарства.</p>
Перелік тем	<p><b>Тема 1.</b> Оптимізація технологічних процесів у ЗРГ.</p> <p><b>Тема 2.</b> Ресторанний фудперінг (FoodPairing).</p> <p><b>Тема 3.</b> Смакова комбінаторика багатокomпонентних харчових систем визначення смакових співвідношень харчових продуктів.</p> <p><b>Тема 4.</b> Інжиніринг продукції ресторального господарства.</p> <p><b>Тема 5.</b> Наукові підходи до моделюванню ароматичні комбінації харчових продуктів.</p> <p><b>Тема 6.</b> Наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.</p> <p><b>Тема 7 .</b> Вакуумні ресторанны технології:</p>

	технологія Souse-vide, Cookvac, Vacuum&MAP.
	<b>Тема 8.</b> Характеристика кріодисперсних ресторанних технологій: технологія Crycook, PасoJet.
	<b>Тема 9.</b> Характеристика низькотемпературних ресторанних технологій: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold.
	<b>Тема 10.</b> Молекулярні технології.
	<b>Тема 11.</b> Технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.
	<b>Тема 12 .</b> Оцінка ефективності впровадження технології у виробництво.
Форма семестрового контролю*	Залік