

3. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

	Готельно-ресторанна справа
Присудження кваліфікації	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Тривалість програми	3 роки 10 місяців
Кількість кредитів	240
Рівень кваліфікації відповідно до Національної рамки кваліфікацій та Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя	1
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Особливі умови прийому	ЗНО
Конкретні механізми визнання попереднього навчання	формально
Вимоги та правила щодо отримання кваліфікації, зокрема вимоги щодо завершення програми	Бакалаврський проект
Профіль програми	Провідну роль у забезпеченні підготовки фахівців з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відіграє кафедра Туризму і готельного господарства
Програмні результати навчання	Здатність до діяльності в галузі готельно-ресторанного господарства
Структурно-логічна схема освітньої програми з кредитами	Нормативна частина – 174,5 кредитів Вільний вибір студента – 65,5 кредитів
Форма навчання	Денна
Правила екзаменування та шкала оцінювання	В письмовій формі, за білетами. Шкала оцінювання: національна та ECTS
Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	1. Дисципліни гуманітарної підготовки; 2. Дисципліни сертифікатної програми; 3. Вибіркові дисципліни професійної та практичної підготовки (Блок 1 або Блок 2)
Практика/стажування	- ознайомча; - виробнича; - переддипломна
Навчання на робочому місці/стажування	Не передбачено
Керівник освітньої програми або особа з еквівалентною відповідальністю	Влащенко Н.М. – к.е.н., доц., доцент кафедри туризму і готельного господарства
Професійні профілі випускників	Об'єктами діяльності бакалавра за освітньо-професійним напрямом "Готельно-ресторанна справа" є підприємства готельного та ресторанного господарств
Доступ до подальшого навчання	Вступ до магістратури

4. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОКРЕМІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Вступ до гостинності»

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 2-гий.

Кількість кредитів ЄКТС: 3 кредити / 90 годин (для студентів, які навчаються за спеціальністю 073 «Менеджмент» (професійне спрямування «Менеджмент готельного, курортного і туристського сервісу»); 4 кредити / 120 годин (для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»).

Лектор (викладач): ст. викл. Кравець О. М.

Результати навчання: (компетенції)

- здатність розуміти соціальну значимість своєї майбутньої професії, наявність високої мотивації до професійної діяльності в індустрії гостинності;
- здатність оперувати базовим категорійним апаратом з туризму, готельного, курортного та ресторанного бізнесу;
- готовність до сприйняття культури й звичаїв інших країн і народів, толерантне ставлення до національних, расових, конфесіональних розходжень, здатність до міжкультурних комунікацій у туристській індустрії;
- прагнення до постійного саморозвитку, підвищення своєї кваліфікації й професійної майстерності;
- здатність організувати діяльність малої групи, створеної для реалізації конкретного проекту.

Дисципліни, на які спирається: вихідна; передуює вивченню дисциплін професійного блоку.

Зміст:

ЗМ 1. Туристська діяльність. Готельний та ресторанний бізнес

Тема 1. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму

Тема 2. Нормативно-правові засади туристської діяльності

Тема 3. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція

Тема 4. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація

ЗМ 2. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності

Тема 5. Вступ до менеджменту туризму

Тема 6. Основи маркетингу в індустрії туризму і гостинності

Тема 7. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі»

Тип: навчальна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 1-й денної та заочної форми

Кількість кредитів ЄКТС: 2,78 – 150 годин

Лектор: доц., к.т.н. Давидова О.Ю., практичні заняття – ст. викл. Сегеда І.В.

Результати навчання (компетенції):

- здатність системно аналізувати та організовувати технологічний процес утримання закладів готельно-ресторанного господарства згідно санітарних вимог;
- здатність планувати та забезпечувати санітарну культуру й режим у закладах готельно-ресторанного господарства;
- здатність створювати оптимальні науково-обґрунтовані умови для споживачів та працівників закладів готельно-ресторанного господарства;
- здатність використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі надання усіх послуг готельно-ресторанного господарства: виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, розміщення, транспортних, побутових, відпочинку, дозвілля тощо.

Дисципліни, на які спирається: ФПЗНЕ Вступ до гостинності

Зміст:

МОДУЛЬ 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства у частині формування мікроклімату у приміщеннях різного призначення.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації споживання продукції у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні), проблемні, методи формування інтересу самостійна робота, методи формування відповідальності в навчанні, методи контролю і самоконтролю. Розв'язання завдань. Конспектування лекцій. Самостійна, індивідуальна

робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Матеріально-технічна база готелів і туркомплексів” (ГОТ)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 3-й денної та 4-й заочної форм навчання.

Кількість кредитів ЄКТС: 4 кредити – 120 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Рябев А. А.

Результати навчання: (компетенції)

– мати професійно профільовані знання й практичні навички в області матеріально-технічної бази готелів і туркомплексів й мати здатність їх використовувати з метою розвитку туризму;

– використовувати загальні методи оцінки потенціалу матеріально-технічної бази готелів і туркомплексів з метою підвищення прибутковості готельного підприємства.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до фаху, Готельна індустрія України.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Основи об'ємно-планувальних і конструктивних рішень та технічної експлуатації готельних і туркомплексів

Тема 1. Виникнення і розвиток готельного господарства

Тема 2. Засоби розміщення. Класифікація

Тема 3. Основні і оборотні засоби готельно-ресторанного господарства. Їх вартість і амортизація

Змістовий модуль 2. Інженерно-технічне обладнання готелів і туркомплексів

Тема 4. Розташування засобів розміщення. Структура і оснащення їх приміщень

Тема 5. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельно-ресторанних і туристських комплексів

Тема 6. Транспортні засоби як елемент матеріально-технічної бази готелів і туркомплексів

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ» (для ГРС)

Вид: навчальна дисципліна

Код: ФПНЗЕ 9

Тип: нормативна

Рівень: перший

Семестр, в якому викладається: 4-й.

Кількість кредитів ЄКТС: 3,5

Лектор (викладач): к.т.н., доц. Погасій С. О.

Результати навчання - компетентності: застосування теоретичних положень з вимірювань в діяльності підприємств; підготовки, проведення та аналізу результатів вимірювань на підприємствах в межах професійної діяльності; організації на підприємствах метрологічної діяльності, робіт з стандартизації, сертифікації; застосування основних положень стандартів на підприємствах в межах професійної діяльності; підготовки та проведення робіт на підприємствах з сертифікації продукції, послуг, систем управління якістю.

Дисципліни, на які спирається: Вища та прикладна математика. Безпека життєдіяльності. Гігієна і санітарія в галузі. Екологія. Матеріально-технічна база готелів і туркомплексів.

Зміст:

– Змістовий модуль 1. «Метрологія». (Тема 1. Місце і роль метрології в теорії пізнання. Тема 2. Теоретичні основи вимірювань. Тема 3. Кваліметрія, вимірювання якості. Тема 4. Управління метрологічним забезпеченням. Тема 5. Метрологічне забезпечення виробництва).

– Змістовий модуль 2. «Стандартизація, сертифікація». (Тема 6. Сутність стандартизації. Тема 7. Міжнародні, регіональні, національні організації з стандартизації. Тема 8. Основні положення Державної системи стандартизації України. Тема 9. Порядок впровадження стандартів і техніко-економічна ефективність стандартизації. Тема 10. Сутність сертифікації. Тема 11. Державна система сертифікації УкрСЕПРО. Тема 12. Діяльність органів з сертифікації в Системі УкрСЕПРО. Тема 13. Процедура сертифікації продукції, робіт, послуг. Тема 14. Сертифікація систем якості в системі УкрСЕПРО. Тема 15. Порядок і правила сертифікації послуг. Тема 16. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні).

Форми та методи навчання: теоретичні і практичні положення дисципліни вивчаються студентами в процесі роботи над лекційним курсом, під час практичних занять, а також при виконанні самостійній роботі з навчальною літературою. При вивченні дисципліни використовуються словесні, наочні, практичні, репродуктивні методи навчання, розв'язання завдань, конспектування лекцій, самостійна робота.

Мова навчання: українська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Організація готельного господарства” (ГРС)

Код:

Тип: нормативна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 5,6 денної заочної форми навчання.

Кількість кредитів ЄКТС: __ кредити – __ годин.

Лектор (викладач): доц. Андренко І.Б.

Результати навчання: (компетенції)

- здатність орієнтуватися в ціновій політиці індустрії гостинності;
- готовність проектувати послуги гостинності, використовуючи інтеракцію діючих стандартів на види послуг;
- здатність розробляти план маркетингових досліджень, потенційних споживачів послуг гостинності;
- здатність аналізувати й оцінювати варіанти проектів готельно-туристичних послуг і визначати найбільш раціональні з них для реалізації в практиці бізнесу;
- приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-туристичному бізнесі.
- здатність вільно володіти технологією у сфері готельного бізнесу;
- здатність орієнтуватися в законодавчій та нормативно-правовій базі готельного бізнесу;
- здатність характеризувати основні сегменти сфери готельних послуг;
- здатність аналізувати якість наданих готельних послуг.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до фаху.

Зміст:

Тема 1. Історія розвитку світового готельного господарства

Тема 2. Тенденції розвитку світового готельного господарства.

Тема 3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії

Тема 4. Характеристика основних типів засобів розміщення

Тема 5. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку

Тема 6. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства

Тема 7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Тема 8. Класифікація підприємств готельного господарства України

Тема 9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Тема 10. Організація приміщень житлової групи

Тема 11. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства

Тема 12. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві

Тема 13. Кольори в інтер'єрі

Тема 14. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Тема 15. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень

Тема 16. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.

Тема 17. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення

Тема 18. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.

Тема 19. Організація обслуговування на житлових поверхах

Тема 20. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.

Тема 21. Культура обслуговування в готельному господарстві.

Тема 22. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві.

Тема 23. Організація складського і тарного господарства.

Тема 24. Організація роботи обслуговуючих господарств.

Тема 25. Організація санітарно-технічного і інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві

Тема 26. Особливості організації праці в підприємстві готельного господарства.

Тема 27. Робочий час працівників підприємства готельного господарства. Методи вивчення робочого часу

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Тип: навчальна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 5-й, 6-й денної та заочної форми

Кількість кредитів ЄКТС: 12,5 – 450 годин, з них: 5-й – 6 - 216 годин, 6-й - 6,5 – 234 години

Лектор: доц., к.т.н. Давидова О.Ю., практичні та лабораторні заняття – ас. Соколенко А.С.

Результати навчання (компетенції):

– здатність планувати, організовувати та управляти технологічним процесом виробництва у закладах ресторанного господарства;

– здатність аналізувати та організовувати діяльність щодо надання послуг у сфері ресторанного бізнесу;

– здатність моделювати технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Дисципліни, на які спирається: Товарознавство, Технологія продукції ресторанного господарства, Гігієна і санітарія в галузі, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Зміст:

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Змістовий модуль 1.1 Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Змістовий модуль 1.2 Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.

Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Організація оперативного планування виробництва.

Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів.

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів.

Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.

Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.

Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу.

Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві.

Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу.

МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Змістовий модуль 2.1 Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2.2 Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом.

Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави.

Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».

Тема 25. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Тема 26. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні та лабораторні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні), проблемні, методи формування інтересу самостійна робота, методи формування відповідальності в навчанні, методи контролю і самоконтролю. Розв'язання завдань. Конспектування лекцій. Самостійна, індивідуальна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)».

Тип: навчальна дисципліна.

Рівень: спеціаліст, магістр.

Семестр, в якому викладається: 1-й, 2-й денної та заочної форми.

Кількість кредитів ЄКТС: 3,5 у 1 сем (спеціаліст), 4,0 у 2 сем (магістр).

Лектор: к.т.н., доц. Балацька Н.Ю., практичні заняття - к.т.н., доц. Балацька Н.Ю.

Результат навчання (компетенції):

– володіти основними етапами й методами розробки й реалізації об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства;

– здатність приймати рішення щодо проектування кількості адміністративно-господарських приміщень готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлових і побутових приміщень готелів;

– здатність компетентно визначати площі цих приміщень залежно від місткості та категорії готелю;

– демонструвати навички практичного використання економіко-математичних методів під час проведення фінансово-економічних розрахунків щодо доцільності реалізації проекту;

– здатність розробляти пропозиції щодо удосконалення діяльності підприємства в умовах конкурентного середовища.

Дисципліни, на які спираються: Дипломне проектування.

Зміст:

МОДУЛЬ 1. ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ (ПРАКТИКУМ)

Змістовий модуль 1. – Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.

Тема 5. Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях.

Тема 7. Проектування житлових та побутових приміщень готелів.

Змістовий модуль 2. – Проектування закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 9. Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.

Тема 12. Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях.

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні

(пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Тип: навчальна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 6-й семестр денної та 7 –й семестр заочної форми

Кількість кредитів ЄКТС: 3 кредити - 108 годин

Лектор: доц., к.е.н. Баландіна Ірина Сергіївна, практичні заняття – ас. Соколенко А.С.

Результати навчання (компетенції):

- раціонально вибрати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;

- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Дисципліни, на які спирається: ПФ 4. Інженерна графіка, ПФ 6. Інженерне обладнання будівель, ПП 1. Організація готельного господарства

Зміст :

Модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (3 кредити ECTS / 108 годин)

Змістові модулі (ЗМ)

ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства (0,75 кредиту / 26 годин)

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо - та відеотехнікою.
4. Устаткування для клінінгу.

ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства (1,5 кредити / 52 години)

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування.
2. Мийне та очищувальне устаткування.
3. Подрібнювальне та різальне устаткування.
4. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.
5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.
6. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
7. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування.
8. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування.
9. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.
10. Холодильне устаткування.

ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (0,75 кредити / 26 годин)

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
2. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
3. Устаткування для конференц - та бізнес-центрів.
4. Устаткування для пралень та хімчисток.
5. Оснащення драйв-сервісу.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально - ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид (навчальна дисципліна) **і назва:** Основи наукових досліджень
Код:

Тип: за вибором ВНЗ

Рівень: другий (бакалавр)

Семестр, в якому викладається: 8

Кількість кредитів ЄКТС: 1,5

Лектор (викладач): Шаповаленко Д.О.

Результати навчання: (компетенції):

- здійснювати інформаційне забезпечення наукової роботи;
- застосовувати основні економіко-статистичні методи та прийоми, що використовують в економічних дослідженнях і економічному аналізу;
- застосувати економіко-математичні методи і моделі, що використовують в економічних дослідженнях;
- проводити систематизацію результатів наукового дослідження;
- оцінювати ефективність результатів наукових досліджень та проводити їх впровадження;
- формулювати цілі наукової діяльності підприємства;
- формулювати інформаційне забезпечення наукової діяльності на підприємстві;
- здійснювати та планувати наукову діяльність підприємства;
- забезпечувати контроль за науковою діяльністю підприємства.

Дисципліни, на які спирається: економічна теорія, статистика, менеджмент і адміністрування (менеджмент), психологія.

Зміст: Змістовий модуль 1. Теоретичні основи наукових досліджень: Тема 1. Теоретичні засади науки та наукових досліджень. Тема 2. Методичні основи наукового знання і творчості.

Змістовий модуль 2. Прикладні положення наукових досліджень: Тема 3. Механізм проведення наукових досліджень. Тема 4. Економічний інструментарій проведення наукових досліджень.

Форми та методи навчання: лекції, практичні заняття, лабораторні роботи.

Мова навчання: українська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві»

Тип: навчальна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 8-й денної та 9-й заочної форми

Кількість кредитів ЄКТС: 4,5 – 144 години

Лектор: доц., к.т.н. Давидова О.Ю., практичні заняття – ст. викл. Сегеда І.В.

Результати навчання (компетенції):

Мати компетенції:

– здатність планувати та системно аналізувати процеси формування якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства на усіх стадіях життєвого циклу;

– здатність моделювати процеси розробки системи управління якістю продукції та послуг у закладі готельно-ресторанного господарства;

– здатність управляти якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства шляхом застосування інструментів та технологій управління якістю;

– здатність використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства та конкурентоспроможності підприємства.

Дисципліни, на які спирається: Товарознавство, Технологія продукції ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Гігієна і санітарія в галузі, Маркетинг готельного і ресторанного господарства

Зміст:

МОДУЛЬ 1. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Змістовий модуль 1. Якість та конкурентоспроможність: поняття та методичні підходи до оцінки

Тема 1. Вступ. Якість та конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки.

Тема 2. Основні категорії та поняття у сфері якості.

Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності.

Тема 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії.

Тема 5. Методи та засоби кваліметрії.

Тема 6. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

Тема 7. Якість як об'єкт управління.

Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю.

Тема 9. Національні концепції управління якістю.

Тема 10. Управління якістю на базі концепції TQM.

Тема 11. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю.

Тема 12. Основні напрямки діяльності України в сфері якості.

Тема 13. Система управління безпекою харчових продуктів.

Тема 14. Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні), проблемні, методи формування інтересу самостійна робота, методи формування відповідальності в навчанні, методи контролю і самоконтролю. Розв'язання завдань. Конспектування лекцій. Самостійна, індивідуальна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

Тип: навчальна

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 7-й, 8-й семестр денної та кредити- заочної форми

Кількість кредитів ЄКТС: денна: 5 кр. -180 год -7-й сем-й, 6 кр. – 216 год. – 8 сем.
заочна 5,5 – 198 год- 7-й сем., 8 сем.

Лектор: доц., к.е.н. Баландіна Ірина Сергіївна, практичні заняття – ас. Соколенко А.С.

Результати навчання (компетенції):

- формування професійної компетенції у вирішенні задач із виробництва конкурентоспроможної кулінарної та борошняної кондитерської продукції ЗРГ;
- ознайомлення із сучасною інформацією щодо нових досягнень у області технологій виробництва КП

Дисципліни, на які спирається: Харчова хімія, Мікробіологія, Товарознавство

Зміст :

Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(ЗМ) 1.1. ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ ЯК МЕДИКО- БІОЛОГІЧНА ТА СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ПРОБЛЕМА. ФІЗІОЛОГО- ГІГІЄНИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ.

1. Фізіологічні основи раціонального та адекватного харчування, диференційоване харчування різних груп населення.

2. Сучасні тенденції розвитку індустрії ЗРГ в Україні та за кордоном.

3. Загальна характеристика видів харчування (раціональне, дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче, альтернативні види харчування тощо) як передумова для формування меню ЗРГ.

4. Характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів. Роль білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин та їх нормування у раціонах харчування

5. Харчування та життєдіяльність людини. Основні харчові речовини, їх класифікація, характеристика та значення для життєдіяльності людини. Концепція раціонального харчування.

(ЗМ) 1.2. ОСНОВНІ ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЇХ ЗМІНИ В ПРОЦЕСІ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ.

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

6. Загальна характеристика основних поживних речовин харчових продуктів та їх роль у технологічному процесі виробництва продукції ЗРГ.

7. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

8. Характеристика ліпідів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

9. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

10. Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

11. Характеристика мінеральних речовин як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ.

Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Змістовий модуль (ЗМ) 2.1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА І ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ РІЗНОГО СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ, ЩО ВИГОТОВЛЯЮТЬСЯ В ЗРГ.

1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.

2. Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мета.

3. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової обробки.

4. Основні поняття про якість кулінарної продукції. Чинники, які впливають на формування якості продукції харчування.

5. Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

Змістовий модуль (ЗМ) 2.2. ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

6. Технологія напівфабрикатів з овочів, плодів, грибів

7. Технологія напівфабрикатів з борошна

8. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин

9. Технологія напівфабрикатів з птиці, кролика, дичини

10. Технологія напівфабрикатів з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини

11. Особливості технології охолоджених і швидкозаморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності

12. Технологія універсальних напівфабрикатів різного ступеня готовності, що виготовляються в ЗРГ

13. Технологія соусів

14. Технологія страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювальні - ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Ефективні комунікації” (ГОТ)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 8-ий денної та 9-ий заочної форм навчання.

Кількість кредитів ЕКТС: 3,5 кредити / 126 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Кравець О. М.

Результати навчання: (компетенції)

– здатність приймати зміни, легко й швидко адаптуватися й продовжувати ефективно працювати в ринкових та організаційних умовах, що змінюються, з різними людьми й у різних групах;

– здатність ясно й переконливо, в усній і письмовій формі викладати свої думки, представляти ідеї або факти, вести переговори, а також ефективно без переключень сприймати інформацію й передбачати інформаційні потреби зацікавлених у взаємодії сторін;

– прагнення надати допомогу й підтримку клієнтові (внутрішньому клієнтові – співробітникові, колегам або зовнішньому клієнтові – споживачам послуг і т. д.), виявити, врахувати й задовольнити його потреби, вживаючи відповідних активних практичних дій;

– розуміння бізнесу сфери послуг, особливостей його ведення в складній багаторівневій сервісній організації, її організаційної структури, функцій кожного бізнес-процесу й значимості взаємодії різних функцій, розуміння політики, філософії, місії, візії та внутрішніх регламентуючих документів;

– здатність ефективно планувати, організовувати, координувати й контролювати комплекс маркетингових комунікацій у сервісній організації;

– навички подання корпоративної ідентичності сервісного підприємства на ринку послуг;

– вміння оцінювати ефективність комунікацій сервісного підприємства.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до гостинності; Психологія; Соціальні технології

(в туризмі); Сіті-брендінг.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Управління комунікаціями

Тема 1. Послуги як економічна категорія

Тема 2. Комунікація як інтерактивний діалог

Тема 3. Менеджмент комунікацій

Тема 4. Маркетинг комунікацій

Змістовий модуль 2. Управління корпоративною ідентичністю

Тема 4. Корпоративна ідентифікація

Тема 5. Корпоративний імідж

Тема 6. Оцінка ефективності комунікацій

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Рекреалогія”

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 6-ий денної.

Кількість кредитів ЄКТС: 3 кредити – 108 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Рябев А. А.

Результати навчання: (компетенції)

- мати професійно профільовані знання й навички в сфері оцінки рекреаційного потенціалу та рекреаційних потреб суспільства;
- використовувати загальні методи оцінки рекреаційного потенціалу країни;
- ефективно використовувати рекреаційні ресурси з метою задоволення потреб суспільства..

Дисципліни, на які спирається: Матеріально-технічна база готелів та тур. комплексів.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Теорія та методологія рекреалогії

Тема 1. Вступ до курсу „Рекреалогія”

Тема 2. Загальне уявлення про рекреацію

Тема 3. Основи категоріального апарату рекреалогії

Тема 4. Рекреаційний потенціал та рекреаційні ресурси

Змістовий модуль 2. Особливості рекреаційної діяльності. Рекреаційна система

Тема 5. Загальне уявлення про рекреаційну діяльність

Тема 6. Основні концепти рекреаційної діяльності

Тема 7. Концепції рекреаційних систем

Тема 8. Туризм як галузь рекреаційної діяльності

Тема 9. Проблеми та перспективи розвитку рекреаційної сфери та туризму в Україні

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв’язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Курортологія” (ГОТ, ТУР)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 5, 6-й денної та 6-й заочної форм навчання.

Кількість кредитів ЄКТС: 4 кредити – 144 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Рябев А. А.

Результати навчання: (компетенції)

- мати професійно профільовані знання й практичні навички в області курортології й мати здатність їх використовувати в області туризму;
- використовувати загальні методи оцінки санаторно-курортного потенціалу з метою застосування в рекреаційних цілях.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до фаху, Організація туризму (Основи туризмознавства).

Зміст:

Змістовий модуль 1. Основи курортології

Тема 1.1. Курорти – провідний сегмент індустрії туризму

Тема 1.2. Історія розвитку санаторно-курортної справи

Тема 1.3. Основи медичної кліматології

Тема 1.4. Основи бальнеології та бальнеотехніки

Тема 1.5. Основи грязелікування

Тема 1.6. Лікування глиною в курортній практиці. Псамотерапія

Тема 1.7. Термотерапія в санаторно-курортному лікуванні

Тема 1.1.8. Фітотерапія й апітерапія в курортній практиці

Тема 1.9. Преформовані та рідкісні лікувальні курортні фактори

Тема 1.10. Лікувальна фізична культура та лікувальний масаж

Змістовий модуль 2. Основи санаторно-курортного лікування

Тема 2.1. Особливості організації лікування хвороб людини в умовах курорту

Тема 2.2. Управління санаторно-курортними закладами

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид (навчальна дисципліна, курсовий проект, практика) **і назва:**

Навчальна дисципліна «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг»

Код: (присвоює НМВ при складанні каталогу курсів) -

Тип: (нормативна, обов'язкова, вибіркова, факультативна) **вибіркова**

Рівень: (перший (бакалаврський), другий (магістерський)) **перший**

Семестр, в якому викладається:

**5 – денна форма навчання ГРС, 9 – заочна форма навчання ГРС,
7 - МГКТС**

Кількість кредитів ЄКТС: 3 – денна форма навчання ГРС, 3,5 - заочна форма навчання ГРС,

1,5 - денна форма навчання МГКТС, 3,5 - заочна форма навчання МГКТС.

Лектор (викладач): Богдан Н.Н.

Результати навчання: (компетенції)

- здатність до розробки ефективної інформаційної та методологічної бази для проведення моніторингу та діагностики;
- здатність до організації та здійснення заходів з моніторингу та діагностики із підтриманням параметрів в заданих нормативних межах;
- здатність до тестування, дослідження, перевірок в сфері моніторингу та діагностики;
- систематичної роботи з різноманітними джерелами кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- збору і накопичення кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних та ресторанних послуг;
- використання кон'юнктурних показників та індикаторів для аналізу та оцінки стану ринкової ситуації у готельно-ресторанній справі;
- підготовки прогнозів кон'юнктури щодо основних тенденцій розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- складання звітів за результатами дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, оглядів кон'юнктури, аналітичних довідок та інших документів.

Дисципліни, на які спирається:

Економічна теорія

Вища та прикладна математика

Інформаційні системи та технології

Географія туризму (туристське країнознавство).

Зміст:

1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування

Основні поняття дисципліни: світовий ринок, національний ринок, міжнародний ринок, послуга, ринок послуг. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. Їх характерні ознаки та особливості. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку. Умови розвитку світового ринку послуг. Процеси глобалізації економічного розвитку. Високий динамізм, загострення конкурентної боротьби, активізація структурних зрушень. Стан та

перспективи України та світовому ринку готельних і ресторанних послуг.

2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність, мета, види та завдання моніторингу. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Принципові ознаки ринку готельних та ресторанних послуг. Циклічність ринку готельних та ресторанних послуг. Ознаки та характеристика циклів. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу. Характерні ознаки кон'юнктури. Система показників моніторингу.

3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність кон'юнктуороформувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юнктуороформувальних чинників. Зв'язок з економічним циклом. Економічний цикл та його основні фази. Основні ознаки окремих фаз економічного циклу. Взаємозв'язок з об'єктом дослідження. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу. Сфера формування кон'юнктуороформувальних чинників. Вибір критеріїв, які дозволяють дати кількісну оцінку циклу і його окремих фаз.

4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг

Сутність методики моніторингу. Науковий підхід при проведенні моніторингу. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Підходи до поняття системи та системного аналізу. Структура системного підходу. Управління на основі використання системного підходу. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Характеристика та ознаки методики моніторингу. Структура програми поточного спостереження.

5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

Основні види і форми інформації, яка використовується для моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Прогнозна, планова, облікова, нормативна інформація і інформація для аналізу діяльності і оперативного управління. Види джерел інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Переваги і недоліки первинної і вторинної інформації. Внутрішня і зовнішня інформація. Кількісна і якісна інформація. Загальносвітові, регіональні, національні і галузеві джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг. Українські джерела інформації у сфері готельних і ресторанних послуг.

6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Алгоритм та рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Основні показники підприємств готельного господарства. Основні показники підприємств ресторанного господарства. Методи та форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг. Світовий ресторанний рейтинг «зірки «Мішлен». Показники зовнішньої торгівлі послугами, показники експорту та імпорту послуг. Основні документи результатів аналізу кон'юнктури - кон'юнктурний огляд та кон'юнктурна довідка.

7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку. Поняття прогнозу, прогнозування, об'єкту прогнозування, прогнозного фону. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Вимоги до прогнозу ринку готельних і ресторанних послуг: системність, цілеспрямованість, комплексність, варіантність, верифікація, достовірність, надійність та наукова

обґрунтованість. Визначення ефективності прогнозу та прогнозування. Класифікація прогнозів. Методи прогнозування: екстраполяції, аналогій, економіко-математичного моделювання, порівняння, експертний метод. Якість прогнозу та його визначення.

8. Стан і основні тенденції розвитку сучасного ринку готельних та ресторанних послуг

Транснаціональні готельні об'єднання як найбільш ефективна форма організації готельного бізнесу. Суперечності при зростанні транснаціональних корпорацій. Екологізація процесу економічного відтворення. Форми і моделі об'єднань в готельні ланцюги. Переваги і проблеми готельних ланцюгів. Стан сучасного ринку готельних послуг. Інформаційне забезпечення сучасного ринку готельних і ресторанних послуг. Комп'ютерне технології на ринку готельних послуг. Особливості сучасних методів розрахунків за готельні послуги. Електронна комерція в туристичній області. GDS-системи.

Форми та методи навчання:

Теоретичні, розрахункові і практичні положення дисципліни вивчаються студентами в процесі роботи над лекційним курсом, при виконанні самостійній роботі з навчальною літературою.

Для закріплення теоретичного матеріалу передбачаються практичні та семінарські заняття.

Для активізації навчального процесу передбачено використання таких сучасних навчальних технологій як проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, ділові ігри, кейс-метод.

Мова навчання: українська

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Готельна індустрія України” (ГРС)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 2-ий заочної форми навчання.

Кількість кредитів ЄКТС: 3,5 кредити – 105 годин.

Лектор (викладач): доц. Андренко І.Б.

Результати навчання: (компетенції)

- здатність орієнтуватися в ціновій політиці індустрії гостинності;
- готовність проектувати послуги гостинності, використовуючи інтеракцію діючих стандартів на види послуг;
- здатність розробляти план маркетингових досліджень, потенційних споживачів послуг гостинності;
 - здатність аналізувати й оцінювати варіанти проектів готельно-туристичних послуг і визначати найбільш раціональні з них для реалізації в практиці бізнесу;
 - приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-туристичному бізнесі.
 - здатність вільно володіти технологією у сфері готельного бізнесу;
 - здатність орієнтуватися в законодавчій та нормативно-правовій базі готельного бізнесу;
 - здатність характеризувати основні сегменти сфери готельних послуг;
 - здатність аналізувати якість наданих готельних послуг.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до фаху.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Теоретичні засади індустрії гостинності

Тема 1. Характеристика і особливості готельних послуг

Тема 2. Функціонально-технологічна структура підприємства готельного типу

Тема 3. Ринок послуг гостинності: поняття, сутність, особливості

Змістовий модуль 2. Індустрія гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку

Тема 4. Сучасний стан і тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні

Тема 5. Сучасний стан готельного господарства України: регіональний аспект

Тема 6. Стратегія і пріоритетні напрямки розвитку індустрії гостинності в Україні

Тема 7. Світовий досвід функціонування готельної індустрії

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна «Організація анімаційних послуг в туризмі» (ГОТ)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 3-тій.

Кількість кредитів ЄКТС: 1,67 кредити / 90 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Кравець О. М.

Результати навчання (компетенції): набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

Дисципліни, на які спирається: Вступ до гостинності; Психологія; Рекреологія; Історія туризму; Матеріально-технічна база готелів і туркомплексів.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Основи організації та управління анімаційною діяльністю в туризмі

Тема 1. Теоретичні основи організації анімаційних послуг в туризмі

Тема 2. Управління анімаційною діяльністю

Тема 3. Організація анімаційних послуг в готелях і туристських комплексах

Змістовий модуль 2. Організація анімації (за видами)

Тема 4. Специфіка вербальної анімації

Тема 5. Організація ігрової та спортивної анімації

Тема 6. Музична та танцювальна анімація

Тема 7. Організація анімаційних шоу

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна „Організація гостинності в засобах розміщення” (ГОТ)

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Семестр, в якому викладається: 2-й денної та 8-й заочної форм навчання.

Кількість кредитів ЄКТС: 3,5 кредити – 105 годин.

Лектор (викладач): ст. викл. Рябев А. А.

Результати навчання: (компетенції)

– мати професійно-профільовані знання й практичні навички в сфері організації гостинності в засобах розміщення й мати здатність їх використовувати з метою розвитку туризму в Україні та в світі;

– використовувати загальні методи організації гостинності з метою підвищення прибутковості засобу розміщення.

Дисципліни, на які спирається: Матеріально-технічна база готелів та туркомплексів, Технологія готельної справи.

Зміст:

Змістовий модуль 1. Розвиток та правові основи організації гостинності

Тема 1. Аналіз рівня та перспективи розвитку індустрії гостинності.

Тема 2. Класифікація, характеристика та функції підприємств гостинності.

Тема 3. Класифікація туристського обслуговування.

Тема 4. Види послуг підприємств гостинності.

Тема 5. Правові основи надання послуг гостинності на міжнародному рівні та в Україні: сертифікація та ліцензування.

Тема 6. Внутрішні стандарти підприємств з організації гостинності.

Змістовий модуль 2. Управління організацією гостинності в засобах розміщення

Тема 7. Організаційна структура підприємств гостинності.

Тема 8. Організація основного функціонального процесу виробництва та споживання готельної послуги.

Тема 9. Інформаційні системи як інструмент організації гостинності.

Тема 10. Організація та контроль якості та конкурентоспроможності послуг.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.

Інформація про освітній компонент

Вид: навчальна дисципліна Соціальні технології в готельно-ресторанному господарстві

Код:

Тип: вибіркова

Рівень: перший (бакалаврський)

Лектор (викладач): доц., к.т.н. Нохріна Л.А.

Результати навчання: (компетенції)

- Здатність орієнтуватися в сучасних тенденціях соціальної відповідальності бізнесу;
- Здатність вивчити, аналізувати та інтегрувати в бізнес конструктивні практики соціальної відповідальності;
- Здатність провадити моніторинг соціальної відповідальності бізнесу;
- Розуміти та реалізовувати етичні норми поведінки відносно інших людей і відносно навколишнього середовища;
- Опанувати соціальні технології як сучасний інструментарій соціальної відповідальності туристського бізнесу;
- Системно мислити та впроваджувати креативні підходи у процеси інтеграції в бізнес конструктивних практик соціальної відповідальності;
- Проваджувати моніторинг соціальної відповідальності туристського бізнесу на якісному високому рівні.

Дисципліни, на які спирається: Історія України, Право, Економічна теорія, Економіка і фінанси підприємств, Статистика, Безпека життєдіяльності, Екологія, Соціологія, Політологія, Психологія

Зміст:

Змістовий модуль 1. Соціальні технології як інструмент соціальної відповідальності бізнесу

Тема 1. Змістовні компоненти соціальних технологій;

Тема 2. Соціальні технології у контексті соціальної відповідальності бізнесу;

Тема 3. Моделі соціальної відповідальності бізнесу;

Тема 4. Класифікація концепцій соціальної відповідальності;

Тема 5. Сфери реалізації соціальних технологій бізнесу;

Тема 6. Переваги соціальної відповідальності бізнесу;

Тема 7. Систематизація зав'язків стейкхолдерів

Змістовий модуль 2. Нефінансова звітність як інструмент соціальної відповідальності бізнесу

Тема 8. Соціальна відповідальність бізнесу і звітності

Тема 9. Нефінансова звітність у світі і в Україні

Тема 10. Формати нефінансової звітності;

Тема 11. Етапи формування нефінансової звітності: засади, процеси, рекомендації

Тема 12. Актуальні питання нефінансової звітності.

Форми та методи навчання: словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні). Розв'язок завдань. Конспектування лекцій. Самостійна робота тощо.

Мова навчання: українська, російська.