

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

2.2.10. Конкурентоспроможність та інновації в ігдустрії гостинності //
Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії
// Аудит в сфері гостинності

Назва дисципліни	Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанній індустрії
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	III
Семестр	II
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 готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Логіка» тощо.
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. рограмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки. ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії. ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях. СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком

	<p>індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.</p> <p>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку</p> <p>СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>ПР17. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності. ПР19. Виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Навчальна дисципліна «Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанній індустрії» охоплює коло питань щодо основ управління конкурентоспроможністю підприємства готельно-ресторанного господарства та освоєння діагностики його конкурентної позиції на ринку, методів комплексного оцінювання ефективності інновацій у готельно-ресторанному бізнесі, а також щодо використання міжнародного та вітчизняного</p>

	досвіду формування та впровадження інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.
Перелік тем	<p>Тема 1. Конкурентоспроможність як категорія і як властивість підприємства, що функціонує в умовах ринкової економіки</p> <p>Тема 2. Конкурентне середовище підприємства.</p> <p>Тема 3. Конкурентні переваги та стратегії підприємства</p> <p>Тема 4. Розробка та забезпечення реалізації програм підвищення конкурентоспроможності</p> <p>Тема 5. Менеджмент якості як фундамент забезпечення конкурентоспроможності сучасного підприємства</p> <p>Тема 6. Інновації та інноваційна діяльність підприємств готельно – ресторанного господарства.</p> <p>Тема 7. Підприємство готельно – ресторанного господарства як основний суб'єкт реалізації нововведень</p> <p>Тема 8. Джерела фінансування інноваційних проектів та управління їх ресурсним забезпеченням</p> <p>Тема 9. Управління якістю інноваційного проекту</p> <p>Тема 10. Управління ризиками в інноваційних проектах та оцінювання ефективності управління інноваційними проектами</p>
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії
Рівень вищої освіти	ОС бакалавр
Курс (рік) навчання	III
Семестр	II
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 готельної справи», «Організація ресторанної справи», «Економіка готельно-ресторанного господарства», «Логіка» 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):	<p>ЗК04. Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.</p> <p>ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК12. 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>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.</p> <p>ПР06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР09. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інноваційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПР13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного</p>

	і ресторанного господарства. ПР20. Професійно виконувати завдання в стандартних, невизначених та екстремальних ситуаціях.
Короткий зміст дисципліни:	Навчальна дисципліна «Експертиза якості надання послуг у готельно-ресторанній індустрії» охоплює коло питань щодо технологічних особливостей надання готельно-ресторанних послуг, основних принципів, законів, процесів, документів, що використовуються під час експертизи якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві. Передбачає набуття здобувачами компетенції у галузі експертизи послуг на підприємствах готельного і ресторанного господарства, формування поняття про експертизу якості надання послуг як головного фактору конкурентоспроможності підприємства, ознайомлення з вимогами нормативної документації та фахової науки до складових діяльності закладів готельного і ресторанного господарства, оволодіння методами експертизи якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві.
Перелік тем	Тема 1. Вимоги до якості надання послуг готельного господарства Тема 2. Забезпечення якості надання ресторанних послуг Тема 3. Стандарти обслуговування у сфері готельно-ресторанного господарства Тема 4. Методи оцінювання якості надання послуг ГРГ Тема 5. Основні поняття та сутність експертизи послуг ГРГ Тема 6. Характеристика видів експертизи послуг ГРГ Тема 7. Методи та критерії проведення експертизи послуг ГРГ Тема 8. Вимоги до проведення експертизи послуг ГРГ Тема 9. Кваліфікаційні вимоги до експертів у сфері ГРГ Тема 10. Формування експертного висновку

Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Аудит в сфері гостинності
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Курс (рік) навчання	3
Семестр	6
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>ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати автономно та в команді, налагоджувати міжособистісні взаємодії.</p> <p>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних акладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК04. Здатність розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>

<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p>Тема 1. Оцінювання та калькуляція у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Тема 2. Аудит необоротних активів. Тема 3. Аудит запасів. Тема 4. Аудит грошових коштів і дебіторсько-аборгованості. Тема 5. Аудит фінансових інвестицій. Тема 6. Аудит власного капіталу. Тема 7. Аудит зобов'язань. Тема 8. Аудит праці, види нарахувань та утримань з неї. Тема 9. Аудит доходів, витрат і фінансових результатів діяльності закладах готельно-ресторанного бізнесу. Тема 10. Фінансова звітність готельно-ресторанних закладів.</p>
<p>Форма семестрового контролю</p>	<p>Залік</p>