

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

**2.2.14. Корпоративний сервіс в готельно-ресторанному бізнесі// Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі// Екологічний менеджмент в готельно-ресторанній справі**

Назва дисципліни	<b>Корпоративний сервіс в готельно-ресторанному бізнесі</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, «Організація ресторанної справи», «Організація готельної справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація послуг харчування», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» 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):	ЗК11. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях. СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства. СК05. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК07. Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у

	<p>галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку.</p> <p>ПР05. Оцінювати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційної сфери.</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>ПР10. Розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію.</p> <p>ПР11. Розробляти нові послуги, використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>
<p>Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):</p>	<p><b>Предметом вивчення</b> навчальної дисципліни є особливості обслуговування корпоративних клієнтів у готельно-ресторанній справі.</p> <p><b>Перелік тем:</b></p> <p>Тема 1. Вступ. Розуміння та основні поняття корпоративного сервісу</p> <p>Тема 2. Послуги для корпоративних клієнтів в готельно-ресторанній сфері</p> <p>Тема 3. Організація корпоративного харчування. Сервіси доставки їжі.</p> <p>Тема 4. Організація та обслуговування корпоративних івентів</p> <p>Тема 5. Організація корпоративного кейтерингу</p> <p>Тема 6. Розважально-анімаційні послуги в корпоративному обслуговуванні</p> <p>Тема 7. Матеріально-технічне забезпечення корпоративного сервісу та управління відходами</p> <p>Тема 8. Організація комплексного корпоративного відпочинку в готельній сфері</p> <p>Тема 9. Послуги конференц-сервісу</p> <p>Тема 10. Маркетинг корпоративного сервісу</p>
<p>Форма семестрового контролю*</p>	<p>Залік</p>
<p>Назва дисципліни</p>	<p><b>Тренінгові технології в готельно-ресторанному бізнесі</b></p>
<p>Рівень вищої освіти</p>	<p>ОС бакалавр</p>
<p>Курс (рік) навчання</p>	<p>IV</p>

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, «Організація ресторанної справи», «Організація готельної справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Управління персоналом» 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>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК14. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку 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>ПР21. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку</p>

	бізнесу ПР22. Застосовувати навички ефективного спілкування зі споживачами послуг індустрії гостинності.
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<b>Предметом вивчення</b> навчальної дисципліни є тренінгові технології як сучасний спосіб розвитку професійних знань та навиків персоналу готельно-ресторанної справи; командоутворення в організації; особистісного зростання працівника. Розглядаються форми, методи та особливості проведення тренінгів, функціонування професійних бізнес-шкіл. <b>Перелік тем:</b> Тема 1. Тренінгові технології: поняття, різновиди та сфера застосування Тема 2. Характеристика основних тренінгових методів і форм Тема 3. Призначення й типологія тренінгів у готельно-ресторанній справі Тема 4. Методологія підготовки та проведення бізнес-тренінгів Тема 6. Навчальні бізнес-тренінги у готельно-ресторанній справі Тема 7. Соціально-психологічні тренінги для персоналу готельно-ресторанного бізнесу Тема 8. Тренінгові технології командоутворення Тема 9. Тренінги ефективної комунікації з клієнтами Тема 10. Професійні якості тренера. Тема 11. Тренінгові школи у готельно-ресторанному бізнесі Тема 12. Тренінги особистісного зростання
Форма семестрового контролю*	Залік
Назва дисципліни	<b>Екологічний менеджмент в готельно-ресторанній справі</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, «Організація ресторанної справи», «Організація готельної

	справи», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» 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	Змішана: лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):	<p>ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.</p> <p>СК02. Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику.</p> <p>СК08. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК09. Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</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>ПР03. Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.</p> <p>ПР11. Розробляти нові послуги,</p>

	використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПР18. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатись, перелік тем):	<p><b>Предметом вивчення</b> навчальної дисципліни є напрями екологічної відповідальності готельно-ресторанного господарства через запровадження системи екологічного менеджменту та вивчення світових трендів відповідального ведення бізнесу.</p> <p><b>Перелік тем:</b></p> <p>Тема 1. Цінності та екологічна відповідальність бізнесу</p> <p>Тема 2. Екологічний менеджмент в системі управління організацією</p> <p>Тема 3. Стандартизація екологічного менеджменту</p> <p>Тема 4. Нормативно-правове регулювання екологічної відповідальності готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 5. Підходи до ефективного використання ресурсів у готельно-ресторанній справі</p> <p>Тема 6. Система управління відходами в готелях та ресторанах</p> <p>Тема 7. Сутність концепції «безвідходного виробництва» (zero waste hotels and restaurants)</p> <p>Тема 8. Принципи сортування відходів</p> <p>Тема 9. Управління засобами одноразового використання в готельно-ресторанному обслуговуванні</p> <p>Тема 10. Екологічний аудит готельно-ресторанного закладу</p> <p>Тема 11. Міжнародні стандарти екосертифікації</p>
Форма семестрового контролю*	Залік