

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

2.2.4 Менеджмент організацій // Основи нутриціології //
Організація експортної діяльності в ГРС

Назва дисципліни	Менеджмент організацій
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	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Основи туризмознавства», «Вступ до спеціальності», «Готельна індустрія України», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».
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):	ЗК03. Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки. 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. 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

	<p>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>СК03. Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.</p> <p>СК06. Здатність управляти поточною діяльністю підприємств готельного та ресторанного бізнесу, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність їх діяльності.</p> <p>СК13. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ПРО6. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПР15. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</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.</p>
Короткий зміст дисципліни:	<p>Основною метою вивчення дисципліни «Менеджмент організацій» є формування у студентів сучасного управлінського мислення та системи спеціальних знань у галузі менеджменту, формування розуміння концептуальних основ системного управління організаціями, набуття умінь аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища, прийняття адекватних управлінських рішень. Головним завданням вивчення навчальної дисципліни «Менеджмент організацій» є</p>

	набуття комплексу знань щодо розуміння сутності та технології здійснення основних функцій менеджменту, механізму розробки і реалізації управлінських рішень, основ проектування, вибору та удосконалення організаційних структур управління, застосування методів менеджменту та стилів керівництва, оцінки ефективності роботи управлінських органів, вибору нових форм і методів управління при створенні цілісної, ефективною та гнучкої системи управління підприємством у постійно змінному ринковому середовищі.
Перелік тем	Тема 1. Теоретичні основи менеджменту.
	Тема 2. Менеджер і його роль в процесі управління.
	Тема 3. Функції менеджменту.
	Тема 4. Методи управління.
	Тема 5. Керівництво та лідерство. Стили керівництва.
	Тема 6. Поняття і класифікація організацій.
	Тема 7. Організаційна культура та соціальна відповідальність бізнесу.
	Тема 8. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень.
	Тема 9. Особливості функціональних видів менеджменту в організаціях.
	Тема 10. HR-менеджмент.
	Тема 11. Маркетинг-менеджмент.
	Тема 12. Інноваційний менеджмент.
	Тема 13. Екологічний менеджмент.
	Тема 14. Фінансовий менеджмент.
	Тема 15. Операційний менеджмент
	Тема 16. Інформаційне забезпечення системи менеджменту організацій.
	Тема 17. Тайм-менеджмент
Форма семестрового контролю*	Залік.
Назва дисципліни	Основи нутриціології
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	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Харчова хімія».
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, наполегливості 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. 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. СК7. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. ПРН2. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сервісологію. ПРН7. Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
Короткий зміст дисципліни:	Навчальна дисципліна «Основи нутриціології» охоплює коло питань з організації надання послуг здорового харчування та нутриціології.

Перелік тем	Тема 1. Предмет та завдання курсу «Оздоровче харчування»,
	Тема 2. Білки у харчових продуктах.
	Тема 3. Жири та вуглеводи у харчових продуктах.
	Тема 4. Вітаміни як складові харчових продуктів
	Тема 5. Особливості харчування дітей, працівників розумової та фізичної праці, спортсменів та студентів.
	Тема 6. Молоко та молочні продукти, яйця та яєчні продукти, риба та рибні продукти.
	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	Організація екскурсійної діяльності в ГРС
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 «Вступ до фаху».
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, наполегливості 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

	<p>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>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:	Навчальна дисципліна «Організація екскурсійної діяльності» охоплює коло питань з організації надання додаткових екскурсійних послуг у готельно-ресторанному бізнесі.
Перелік тем	<p>Тема 1. Предмет, завдання та загальні поняття і визначення «Організація екскурсійної діяльності».</p> <p>Тема 2. Історія екскурсійної справи.</p> <p>Тема 3. Організація екскурсійної роботи.</p> <p>Тема 4. Методика та техніка проведення екскурсій.</p> <p>Тема 5. Особливості проведення різних видів екскурсій.</p> <p>Тема 6. Туристсько – екскурсійні організації.</p> <p>Тема 7. Класифікація екскурсій.</p> <p>Тема 8. Професійна майстерність екскурсовода.</p> <p>Тема 9. Особливості проведення екскурсій в музеях.</p> <p>Тема 10. Особливості організації туристичних подорожей та екскурсій.</p> <p>Тема 11. Безпека в екскурсійній діяльності.</p>
Форма семестрового контролю*	Екзамен.