

Назва освітньої компоненти	Екологічний менеджмент в готельно-ресторанній справі
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Курс (рік) навчання	III
Семестр	осінній
Обсяг у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення освітньої компоненти	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Економіка готельно-ресторанного підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і 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
Форма семестрового контролю	Залік.

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

ЗК 04. Здатність самостійно проводити дослідження, опанувати нові сучасні знання та застосовувати їх у практичній діяльності.

ЗК 12. Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та безпеки життєдіяльності.

СК 07. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

ПР 09. Організовувати процес надання готельних та ресторанних послуг на основі

використання інноваційних, комунікаційних та сервісних технологій з дотримання високих стандартів якості і норм безпеки

ПР 13. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Тема 1. Концепція екологічного менеджменту. Сталий розвиток

Тема 2. Екологічні стандарти та сертифікація

Тема 3. Управління відходами в ГРБ

Тема 4. Раціональне використання ресурсів (енергозбереження, оптимізація використання води та ін)

Тема 5. Екологічно чисті технології в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 6. Зелений маркетинг і залучення гостей (екологічний імідж бренду, екологічні ініціативи)

Тема 7. Екологічна безпека харчових продуктів

Тема 8. Екологічна освіта персоналу в ГРБ

Тема 9. Оцінка екологічного впливу діяльності

Тема 10. Іновації в екологічному менеджменті