

Державний торговельно-економічний університет

*факультет ресторанно-готельного та
туристичного бізнесу*

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Освітній ступінь

магістр

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма

«Готельний і ресторанный девелопмент»



КИЇВ 2023

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, голова наукової секції «Економіка» МОН України, голова редколегій журналів: «SCIENTIA FRUCTUOSA», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу «Економіка України»



ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

БОЙКО
МАРГАРИТА ГРИГОРІВНА

Доктор економічних наук, професор



ГАРАНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ВЕДМІДЬ
НАДІЯ ІВАНІВНА

Декан ФРГТБ,
доктор економічних наук, професор

Місія кафедри: підготовка висококваліфікованих інтелектуально розвинених професіоналів нового покоління, які володіють лідерськими якостями та орієнтовані на успіх, спроможні приймати ефективні управлінські рішення, розвивати сферу гостинності на основі найкращих професійних традицій та світових трендів.

Освітні програми кафедри:

	СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	БАКАЛАВР		МАГІСТР	
		денна	заочна	денна	заочна
073 МЕНЕДЖМЕНТ	Менеджмент туристичного та готельно-ресторанного бізнесу NEW	■	■		
	Менеджмент і бізнес-адміністрування у сфері гостинності NEW			■/A	■
	Лакшері менеджмент і маркетинг			■	■
241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА	Готельно-ресторанна справа	■/A	■		
	Міжнародний готельний і ресторанний бізнес			■/A	■
	Готельний і ресторанний девелопмент			■	■

Навчання здійснюється українською та англійською (A) мовами.

Знайомтесь із найпопулярнішою спеціальністю у світі!

Гостинність (Hospitality) – це сфера, до складу якої входять готельний та ресторанний бізнес, індустрія розваг та організації подій різного рівня, індустрія люксових брендів, фінанси, подорожі, туризм, кулінарне мистецтво та ін.

Гостинність – галузь світової економіки, невід'ємна частина світового ринку послуг.

Гостинність – це можливість побудувати міжнародну кар'єру у глобальній сфері:

СФЕРА ГОСТИННОСТІ У ЦИФРАХ

- \$500 млрд. глобальний дохід
- \$277 млн. людей працюють у сфері гостинності, це кожна 11 робота на планеті
- 30% світового ринку послуг
- 284 млн. робочих місць
- 89% випускників у сфері гостинності займають управлінські посади або створюють власні компанії протягом 5 років після закінчення навчання
- 99% випускників програм навчання у сфері гостинності працевлаштовуються
- 73% випускників працюють у сфері туризму, гостинності та ресторанного бізнесу

Особливості освітніх програм у сфері гостинності:

- інноваційна філософія формування змісту професійно-орієнтованих дисциплін;
- можливість навчання англійською мовою та вивчення декількох іноземних мов;
- запровадження дуальної форми навчання;
- вивчення інноваційних цифрових технологій завдяки спеціалізованим ліцензійним програмним продуктам професійного спрямування;
- інтерактивні виїзні практичні заняття;
- залучення до викладання представників та експертів у сфері готельного та ресторанного бізнесу, управління, економіки, маркетингу; проведення майстер-класів та лекцій від професіоналів на постійно діючій онлайн-платформі «FRGTB SAY SPEAKERS»;
- щорічне, оплачуване професійне стажування у світових готельних та ресторанных мережах з отриманням міжнародних сертифікатів;
- набуття практичних навичок ініціювання, обґрунтування та розвитку стартап-проектів у готельному та ресторанному бізнесі.
- можливість подорожувати та комунікувати з цікавими людьми з різних країн; вивчати секрети сервісології провідних шкіл гостинності;
- планувати кар'єрне зростання та професійний розвиток, у т.ч. на міжнародному рівні;
- відкрити власний бізнес;
- стати успішним готельєром або ресторатором.

Партнери освітніх програм – провідні вітчизняні та міжнародні готельні оператори та ресторанны мережі:

Готелі міжнародних та українських брендів: Fairmont, Hilton, Holiday Inn Kiev, Hyatt Regency Kyiv, Ibis Kiev City, InterContinental, Radisson Blu, Ramada Encore, «Опера», дизайн-готель «11 Mirrors», апарт-готель «Senator», Premier International, Reikartz Hotel Group.

Готельно-ресторанні комплекси: «Selfish club», «Трипільське Сонце» та ін.

Бази стажування та практики: у міжнародних готельних і ресторанных мережах України, Болгарії, Туреччини, Словаччини, Хорватії, Італії, Франції, ОАЕ та ін.



ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ

Готелі є єдиним об'єктом нерухомості, для яких будівництво та введення об'єкту в експлуатацію - це лише 50% справи. Решта 50% складають ефективне системне управління та організація роботи всіх служб

Освітня програма «**Готельний і ресторанний девелопмент**» — перша і єдина в Україні магістерська програма підготовки фахівців для якісного управління процесом по реалізації інвестиційних проєктів у сфері гостинності готельних і ресторанних проєктів. Це унікальна можливість для здобувачів вищої освіти отримати потужну сучасну освіту в традиціях кращих світових та європейських бізнес-шкіл.

«**Готельний і ресторанний девелопмент**» — це сучасна динамічна програма, що відповідає запитам сучасної бізнес-освіти.

Метою освітньої програми «Готельний і ресторанний девелопмент» є підготовка фахівців з практичними навичками щодо дослідження та оцінювання стану та перспектив розвитку комерційної нерухомості, ринку готельних і ресторанних послуг, розроблення інвестиційних проєктів, оцінювання перспективності вкладення інвестицій у сферу гостинності, прогнозування доходів від операцій з комерційною нерухомістю, у тому числі у готельному і ресторанному бізнесі.

Випускники програми збалансовано володіють аналітичними, інформаційними, дизайнерськими, організаційними, маркетинговими та управлінськими технологіями приймати обґрунтовані стратегічні рішення в ключових питаннях щодо управління ініціювання та реалізації девелоперських проєктів у готельному та ресторанному бізнесі, розробленні бізнес-проєктів та конкурентних стартапів.

Під час навчання студенти опановують знання у сфері проєктування, розроблення та впровадження інноваційних девелоперських проєктів, корпоративного, стратегічного, проєктного, інноваційного та сервісного менеджменту, вивчають концепції, архітектуру та дизайн, принципи бізнес-інжинірингу та особливості управління авторськими проєктами.

Наші випускники вирізняються підприємливістю, етичним ставленням до ведення бізнесу, конкурентоспроможні на ринку праці і готові успішно працювати як у професійному середовищі.

Особливості освітньої програми:

- Унікальна для України інноваційна програма, сфокусована на підготовку професіоналів, креативних новаторів і фахівців з питань нерухомості та управління девелоперськими проєктами у сфері гостинності.
- Програма практико-орієнтована: для викладання окремих курсів залучаються фахівці-практики у сфері нерухомості та рітейлу, а також організуються майстер-класи, тренінги, що проводяться топ-менеджерами девелоперських та дизайнерських компаній, провідних міжнародних готельних операторів та ресторанних мереж.
- Процес навчання дозволяє студенту гнучко вибудовувати власну освітню траєкторію за рахунок вибору дисциплін.
- Розвиток освітньої програми відповідно до сучасних потреб. Навчальні плани постійно вдосконалюються у відповідь на запити стейкхолдерів освітньої програми.

УПРАВЛІННЯ ДЕВЕЛОПЕРСЬКИМИ ПРОЕКТАМИ



Немає єдиного шляху для входу в бізнес у сфері девелопменту нерухомості

Мета дисципліни — формування системи теоретичних та методичних положень щодо управління девелоперськими проектами і портфелями проектів, розвиток практичних навичок, спрямованих на вирішення завдань ініціювання проектів, актуальних для розвитку готельного бізнесу.

Завдання дисципліни:

- ініціювати та обґрунтовувати проекти, актуальні для розвитку готельного бізнесу;
- розробляти бізнес-плани, здійснювати техніко-економічне обґрунтування проекту та презентувати їх потенційним інвесторам;
- організовувати взаємодію стейкхолдерів девелоперського проекту та розробляти відповідні стратегії;
- досягати основних і локальних цілей та завдань проектів відповідно до тенденцій та пріоритетів розвитку готельного та ресторанного бізнесу на основі ланцюга бізнес-процесів проектної діяльності

Стислий зміст:

Девелопмент: сутність, цілі, етапи; девелопмент готельної нерухомості; організація взаємодії стейкхолдерів девелоперського проекту; обґрунтування девелоперського проекту; бізнес-план девелоперського проекту; управління термінами девелоперського проекту; управління вартістю девелоперського проекту; управління якістю та персоналом девелоперського проекту; управління комунікаціями та ресурсним забезпеченням девелоперського проекту; управління ризиками та претензіями девелоперського проекту.



АРХІТЕКТУРА ТА ДИЗАЙН

*Дизайн створює культуру.
Культура формує цінності.
Цінності визначають майбутнє.
Роберт Л. Петерс*

Мета дисципліни є виховання у здобувачів вищої освіти естетичної організації середовища. Досягнення краси інтер'єру обумовлюють безліч різноманітних завдань. Головні з них – це композиція простору, колірне рішення та оздоблення поверхонь, дизайнерська форма обладнання й меблів, рішення декоративних деталей, освітлення, озеленення тощо. Особливості і закономірності композиційного формування інтер'єрів різних за типом приміщень в єдності із загальним об'ємно-просторовим рішенням споруди.

Завдання дисципліни:

- опанування навичок художньо-образного, абстрактно-логічного, аналітичного, та проектно-конструктивного типів мислення;
- проведення пошуку проектних рішень на етапі ескізної розробки проекту та обрання найбільш економічно доцільних й естетично сформованих проектних рішень;
- вміння творчо і візуально виразно за допомогою доступних засобів графічного та тривимірного комп'ютерного моделювання подати для критичної оцінки кінцеве рішення дизайн-розробки проекту й належну проектну документацію з предметного дизайну, ландшафтного дизайну та дизайну середовища;
- уміння вводити та опрацьовувати в структурі дизайн-процесу текстову, графічну та мультимедійну інформацію.

Тематичне наповнення дисципліни:

- Загальні поняття проектування.
- Нормативна документація, яка використовується в проектуванні.
- Креативна візуалізація засобами CorelDRAW.
- Програма тривимірної візуалізації Autodesk 3ds Max.
- Рендеринг засобами програми Autodesk 3ds Max.

УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ

Управління бізнес-процесами - найважливіший елемент системи управління сучасної компанії



Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів щодо опанування методиками процесного управління, системного розуміння можливостей управління бізнес-процесами та методів їх впровадження у практику суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; ролі інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами; набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування інструментів для опису та регламентації бізнес-процесів, підходів до реінжинірингу, моделювання, проектування та перепроєктування бізнес-процесів.

Завдання дисципліни:

- обґрунтування загальної концепції впровадження процесного підходу до управління на рівні підрозділу, підприємства та бізнесу;
- набуття практичних навичок щодо систематизації уявлення про взаємозв'язок внутрішніх та зовнішніх бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; впровадження методик опису, аналізу та моделювання бізнес-процесів;
- формування навичок щодо застосування інструментів реінжинірингу, моделювання, проектування бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

Стислий зміст:

Загальна характеристика основних понять процесного управління; характеристика основних та допоміжних бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; структура бізнес-процесів готелю; структура бізнес-процесів ресторану; етапи управління бізнес-процесами суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; роль інформаційних технологій в управлінні бізнес-процесами; моделі удосконалення бізнес-процесів; методи реінжинірингу бізнес-процесів із застосуванням інформаційних технологій; проектування бізнес-процесів суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.



ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

У споруд, як і у людей, є своя душа і своє обличчя, на якому відображається їх внутрішня сутність
Олександр Дюма

Мета дисципліни — формування у здобувачів практичних навичок з проектування готелів і ресторанів, готельно-ресторанних комплексів, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції підприємств готельного та ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Дисципліна викладається з використанням найсучасніших інтерактивних методик: проекційна апаратура, інтерактивні дошки, найсучасніше програмне забезпечення систем автоматизованого проектування (САПР), 3D XMax, Archi Card, наочні матеріали аналогового та цифрового формату, ознайомлення з реальними проектами.

Стислий зміст:

- Методики і поняття проектування.
- Законодавчі і нормативні засади галузі проектування.
- Сучасні вимоги до проектування готелю/ресторану та його наповнення.
- Методики розрахунків і підбору технологічного устаткування в готелях/ресторанах.
- Методики та правила розробки об'ємно-планувальних рішень готелів/ресторанів.
- Використання САПР при розробці робочої документації.
- Креативна 3D візуалізація об'єктів проектування.

HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ



Ключ до успіху в бізнесі - в людях та інноваціях

Мета дисципліни — формування системи теоретичних, методологічних та прикладних щодо HR-менеджменту готелів і ресторанів, розвиток практичних навичок, спрямованих на вирішення завдань щодо успішної реалізації теоретичних та методичних положень HR-менеджменту у готельному та ресторанному бізнесі.

Завдання дисципліни:

- обґрунтовувати та реалізовувати HR-політики та HR-стратегії готелів і ресторанів;
- обґрунтовувати зміст, технології та особливості здійснення планування, наймання, адаптації персоналу; оцінювання та розвитку його фахових компетентностей;
- забезпечувати ефективне використання персоналу та команди, згуртованість, соціальний розвиток, формувати корпоративну культуру.

Стислий зміст:

Теоретичні засади HR-менеджменту; організування діяльності та функції служб HR-менеджменту; персонал у системі HR-менеджменту; HR-політика та HR-стратегія; планування персоналу готелів і ресторанів; наймання та адаптація персоналу готелів і ресторанів; оцінювання та розвиток фахових компетентностей персоналу готелів і ресторанів; вивільнення персоналу готелів і ресторанів; організаційна поведінка та командний HR-менеджмент готелів і ресторанів; результативність HR-менеджменту.

СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ



Стратегічний маркетинг є відчуттям напрямку, в якому відбувається імпровізація для задоволення споживачів

Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів щодо методологічних і практичних аспектів застосування стратегічного маркетингу та набуття вмінь, необхідних для вирішення завдання розроблення маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння сучасних концепцій і моделей стратегічного маркетингу та адаптація їх до особливостей ведення бізнесу у готельній та ресторанній сферах;*
- *набуття практичних навичок щодо аналізу ринку, оцінки конкурентів і прогностичних розрахунків ринкової частки, застосування методів просторового моделювання для досягнення конкурентних переваг;*
- *формування практичних навичок пошуку, відбору, аналізу і оцінки джерел інформації для досягнення мети стратегічного маркетингу.*

Стислий зміст:

Сутність, цілі та завдання стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі; інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі; маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища готельного і ресторанного бізнесу; маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; маркетинговий стратегічний аналіз споживачів готельних та ресторанних послуг; smart-технології стратегічного маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі; маркетингові стратегії суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; контролінг маркетингових стратегій суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.



REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ

*Не треба боятися великих витрат,
треба боятися маленьких доходів*

Мета дисципліни — формування системи теоретичних знань, практичних умінь і навичок використання моделей управління доходами, аналітичних технологій щодо оптимізації та максимізації доходності суб'єкта готельного бізнесу на основі прогнозування поведінки споживача та стимулювання попиту.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння моделей управління доходами;*
- *набуття практичних навичок застосування методик забезпечення продажів оптимальної кількості номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збут;*
- *опанувати сучасні методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги.*

Стислий зміст:

Концепція «Revenue менеджменту» як аналітичної технології управління доходами; теоретичні та методологічні положення «Revenue менеджменту» як базису для розроблення та застосування у практичній діяльності методик забезпечення продажів оптимальної кількості номерів готелю за максимальною ціною через найбільш ефективні канали збут; фактори, що впливають на ефективність методів «Revenue менеджменту» та забезпечують успішність функціонування готелю; методи, техніки, моделі щодо застосування практичних та ефективних підходів до формування справедливої ринкової вартості готельної послуги як товару, розробки гнучкої політики ціноутворення, визначення недостатнього рівня доходів готелю.



ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА ПІДПРИЄМСТВА

Мета дисципліни — здобуття студентами знань теоретичних знань в сфері оціночної діяльності: концепції оцінки, методичні підходи, методи, зміст необхідного інформаційного забезпечення, етапи оцінки, вимоги щодо оформлення звіту з оцінки; вміння на практиці застосовувати методи витратного, дохідного та порівняльного підходів в оцінці ринкової вартості об'єктів майна; вміння узгоджувати результати проведеної оцінки.

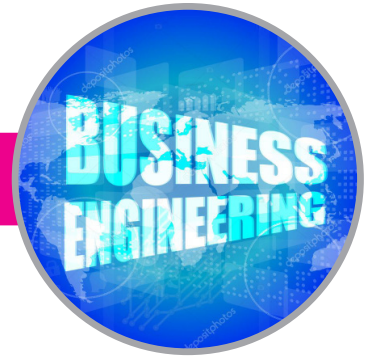
Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння особливостей Національних та Міжнародних стандартів оцінки майна;*
- *набуття практичних навичок щодо оцінки об'єктів у формі цілісного майнового комплексу;*
- *формування практичних навичок оцінки нематеріальних активів.*

Стислий зміст:

Правові основи оцінки майна та здійснення професійної оціночної діяльності. Основні положення. Сутність та види вартості, цілі її визначення. Принципи оцінки майна підприємства. Сучасні підходи, що використовуються в оцінці окремих елементів майна. Оцінка землі як особливого активу підприємства. Оцінка будівель і споруд. Оцінка ринкової та залишкової вартості машин, обладнання, транспортних засобів.

БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ



Мета дисципліни — формування теоретичних знань та практичних навичок створення нового бізнесу (startup company), побудови бізнес-моделі та процесної моделі організації, обґрунтування необхідних передумов ефективного управління бізнесом

Завдання дисципліни:

- здобути базові знання щодо сутності дизайну бізнес-моделі конкретного бізнесу;
- набуття та засвоєння навичок щодо генерування бізнес-ідей;
- набуття системи знань щодо формування системи збалансованих показників ефективності бізнес-проекту.

Стислий зміст:

Сутність, принципи та складові бізнес-інжинірингу. Інформаційні системи та технології в бізнес-інжинірингу. Мистецтво презентації бізнес-ідеї. Бізнес-моделі: сутність, стилі та шаблони. Сутність, зміст та концептуальні засади класифікації бізнес-процесів. Створення (дизайн) бізнес-процесів в межах визначеної бізнес-моделі. Управління бізнес-процесами підприємства. Методика оцінювання ефективності бізнес-процесів. Стратегія та реалізація бізнес проекту.

ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ



*Ми рідко думаємо про те, що ми маємо.
Але завжди думаємо про те, чого у нас немає.*

Мета дисципліни — розширення і доповнення знань студентів про основні засади управління підприємствами сфери гостинності використовуючи моделі та сучасні концепції впливу на поведінки споживачів послуги гостинності.

Завдання дисципліни:

- засвоєння теоретичних основ механізмів формування різних моделей споживчої поведінки;
- набуття практичних навичок опанування сучасних методів, інструментів, підходів, засобів впливу на вибір споживача;
- формування практичних навичок в розробці та обґрунтуванні моделей поведінки споживачів, заходів впливу на їх поведінку та оцінку ефективності.

Стислий зміст:

Теоретичні засади споживчої поведінки у сфері гостинності; сегментація ринку послуг гостинності; методологія досліджень споживчої поведінки у сфері гостинності; моделювання поведінки споживачів послуг гостинності; маркетингові комунікації у формуванні споживчої поведінки; роль брендингу у формуванні споживчої поведінки; стала поведінка споживачів послуг гостинності.

МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ



*Наука складна, але плідна
Освіта — скарб; а навчання — ключ до нього*

Мета дисципліни — засвоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською та економічною діяльністю.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння особливості розумової праці вченого, порядку організації наукових досліджень та опанування основних баз наукових досліджень;*
- *набуття практичних навичок щодо аналізу першоджерела та наукової літератури;*
- *формування практичних навичок аналізу змін в законодавстві з точки зору проблем методології та організації наукових досліджень.*

Стислий зміст:

Методологія наукового дослідження як філософська дисципліна; проблеми наукового пізнання в історії філософії; діалектика як теорія та методологія наукового дослідження; логічні основи наукового дослідження; гносеологічні засади наукового дослідження; проблеми істини в науковому дослідженні; методологічні основи наукового дослідження; специфіка наукового пізнання; основні етапи та форми у процесі наукового дослідження; рівні й методи наукового дослідження; аргументація та доказ у науковому дослідженні; структура і динаміка наукового дослідження – випускної кваліфікаційної роботи, наукової статті, тез наукової доповіді.



БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ

*Бренд-менеджмент – це пошук декількох
двигунів для управління брендами*

Мета дисципліни — формування системи теоретичних та практичних знань щодо сутності діяльності компанії сфери обслуговування з формування сильного бренду та ефективності бренд-менеджменту.

Завдання дисципліни:

- *здобути концептуальні і методологічні знання про створення сильних брендів;*
- *засвоїти навички аналітичної, креативної та інноваційної діяльності при проектуванні, просуванні і капіталізації брендів;*
- *формування практичних навичок управління брендингом в готельному та ресторанному бізнесі.*

Стислий зміст:

Поняття та сутність бренд-менеджменту; суб'єкти бренд-менеджменту; керівник компанії як бренд-менеджер; бренд як об'єкт управління; функції бренду; моделі бренду; система управління розвитком бренду; планування бренду; формування архітектури бренду; інформаційне забезпечення бренд-менеджменту; організація бренд-менеджменту; контроль ефективності бренд-менеджменту; комунікаційне забезпечення формування бренду.

РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ

Розумний ризик – найпохвальніша сторона людського благополуччя



Мета дисципліни — формування у майбутніх фахівців комплексу теоретичних знань та практичних навичок щодо інтеграції системи ризик-менеджменту в діяльність організації, використання інструментів аналізу, ідентифікації та врахування ризиків в умовах мінливості зовнішнього середовища і невизначеності.

Завдання дисципліни:

- формування системи ризик-менеджменту в організації та виявлення факторів (джерел) ризикових ситуацій;
- ідентифікація, аналіз, діагностика і оцінка ризикових ситуацій в організації із визначенням ключових задач і компетенцій менеджерів;
- формування ризик-апетиту в системі ризик-менеджменту в організації;
- визначення оптимальних напрямів управління ризиками в організації.

Стислий зміст:

Сутнісна характеристика ризиків і їх класифікація; процес управління ризиками; місце ризику, невизначеності і ризик-менеджменту у системі наукового знання і суспільних функцій; стратегічні напрями розвитку організації в умовах невизначеності і ризику для забезпечення цілей її розвитку; методичні основи аналізу, ідентифікації, оцінки і оброблення ризиків; критерії прийняття рішень із урахуванням оцінки ризику; якісне і кількісне оцінювання підприємницьких ризиків; обґрунтування управлінських впливів на ризик.

РЕСТОРАННА СПРАВА

Зустрічаємо з посмішкою, готуємо з любов'ю



Мета дисципліни - опанування та реалізація студентами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного бізнесу, набуття вміння діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до якості та безпечності продовольчої сировини; формування теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісного обслуговування споживачів.

Стислий зміст:

Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення технологічного процесу виробництва продукції ресторанного бізнесу: Технологія продукції з молока, кисломолочних продуктів, яєць та яєчних продуктів. Технологія продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Технологія продукції із птиці, кролика, пернатої дичини. Технологія кулінарної продукції з риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини (гідробіонтів). Технологія холодних страв, холодних і гарячих закусок. Технологія супів. Технологія солодких страв і десертної продукції. Технологія напоїв.



ГОТЕЛЬНА СПРАВА

*Кожен святий зуміє зробити диво,
але не кожен зможе добре керувати готелем*

Марк Твен

Мета дисципліни — формування системи теоретичних та практичних знань та навичок щодо організації функціонування підприємства готельного господарства в ринкових умовах.

Завдання дисципліни:

- набуття комплексу знань щодо організації готельної справи;
- отримання системних знань щодо організації бізнес та сервісних процесів різних типів залежно від категорій підприємств готельного господарства та рівня надання послуг;
- набуття практичних навичок організації інноваційних технологій сервісу;
- формування підприємницького мислення щодо розвитку форматів готельного бізнесу.

Стислий зміст:

Сутність та значення готельної справи для економічного розвитку країни; генеза та сучасний стан готельної справи; організація діяльності підприємств готельного господарства різних типів та категорій; організація зовнішнього та внутрішнього простору в підприємствах готельного господарства; принципи та правила організації зовнішнього та внутрішнього простору в підприємствах готельного господарства; організація сервісних служб, прийом та розміщення туристів в готелях різних типів та категорій; імплементація міжнародних стандартів обслуговування споживачів; застосування екологічних стандартів; дотримання стандартів забезпечення безпеки перебування гостей; інноваційні технології сервісних процесів, організація перебування споживачів готельних послуг з урахуванням крос культурних особливостей.



ДОГОВІРНЕ ПРАВО

Право - це все те, що істинно і справедливо

Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів у теоретичних основах договірного права, а саме: набути навичок в формуванні правової природи господарсько-правових зобов'язань.

Завдання дисципліни:

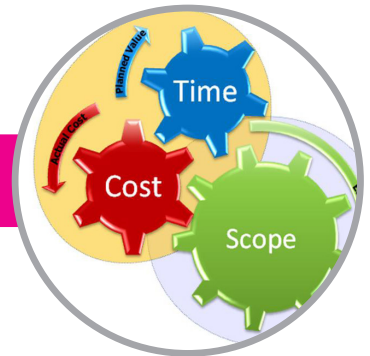
- теоретичне освоєння основних понять та категорій договірного права;
- набуття практичних навичок щодо визначення умови притягнення суб'єктів господарювання до господарсько-правової відповідальності джерел договірного права;
- формування практичних навичок у визначенні істотних, звичайних та випадкових умов різних видів господарських договорів

Стислий зміст:

Предмет, метод та система договірної права; основні принципи договірної права; джерела договірної права; суб'єкти договірної права; зобов'язання та договір в господарському договірному праві; види господарських договорів за законодавством України; договори направлені на передачу майна у володіння та тимчасове користування щодо виконання робіт та надання послуг.

ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ

Цінність є всеосяжною, що визначає сенс і всього світу в цілому, і кожної особи, і кожної події, і кожного вчинку



Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів у сфері науки «менеджмент», формування наукового економічного світогляду, вміння аналізувати і прогнозувати економічні ситуації на різних рівнях управління господарюючими суб'єктами у контексті визначення стратегічних управлінських завдань щодо максимізації цінності підприємства для всіх складових соціо-економічної системи.

Завдання дисципліни:

- теоретичне освоєння сучасних концепцій і моделей управління на засадах ціннісно орієнтованого підходу;
- набуття практичних навичок щодо систематизації уявлення про систему ключових індикаторів створення соціально-економічної цінності підприємства, споживчої цінності продукту (послуги) цінності клієнтської бази та цінності бренда включаючи формування навичок критичного аналізу та відбору показників, призначених для вимірювання і контролю ефективності діяльності менеджменту на різних рівнях управління;
- формування практичних навичок пошуку, відбору, аналізу і оцінки джерел інформації для досягнення мети ціннісно орієнтованого управління.

Стислий зміст:

Понятійне поле теоретичного базису ціннісно орієнтованого управління; економічні передумови застосування теорії цінності в управлінні підприємствами; характеристика функцій цінностей в управлінні підприємствами. об'єкти, суб'єкт, мета, завдання, напрями реалізації та система принципів ціннісно орієнтованого управління; концепція побудови системи ціннісно орієнтованого управління. інтегрована система оцінювання соціально-економічної цінності підприємства; формування соціально-економічної цінності підприємства; дослідження моделі економічної поведінки споживача як інформаційно-аналітична основа формування системи оцінювання споживчої цінності продукту (послуги) підприємства; методичні основи оцінювання цінності клієнтської бази підприємства.

**Hospitality
Management
Corporation**

УПРАВЛІННЯ КОРПОРАЦІЯМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Щоб домогтися успіху, великі корпорації повинні стати конфедераціями підприємців

Мета дисципліни — освоєння основних теоретичних положень курсу, формування вмінь та компетенції щодо застосовування закономірностей, методів та форм наукового пізнання на практиці, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською, юридичною та економічною діяльністю.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння основних видів інтегрованих корпоративних утворень в готельному і ресторанному бізнесі;*
- *набуття практичних навичок щодо особливостей управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі за стейкхолдер-підходом;*
- *здобути практичних навичок щодо освоєння збалансованої системи показників у системі стратегічного управління діяльністю корпорацій.*

Стислий зміст:

Генеа управління корпораціями в готельному та ресторанному бізнесі; імплементація моделей та міжнародних стандартів корпоративного управління в готельний та ресторанний бізнес; публічне розміщення акцій (IPO) як джерело формування коштів корпорацій; особливості процесу глобалізації готельного та ресторанного бізнесу; рейтингові оцінки управління корпораціями в готельному і ресторанному бізнесі (Forbes Travel Guide); соціальна відповідальність та корпоративна культура в готельному і ресторанному бізнесі. визначення недостатнього рівня доходів готелю.



**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ
У ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ**

Якість – це запорука успіху. Успіх – це діяти та працювати так, щоб прагнення до досконалості послуги чи продукту стало постійним

Мета дисципліни — засвоєння теоретичних концептуальних та методологічних засад управління якістю в готелях та ресторанах, здобуття знань, практичних навичок та компетенцій щодо формування та сертифікації систем управління якістю.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння методологій управління якістю в готелях та ресторанах;*
- *набуття практичних навичок щодо застосування моделі Європейського індексу задоволення споживачів в системі управління якістю послуг готелів і ресторанів;*
- *формування практичних навичок контролю та аудиту якості готельних та ресторанних послуг.*

Стислий зміст:

Основи теорії управління якістю; вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю в готелях та ресторанах; концепція управління послуг; методологія управління якістю в готелях та ресторанах; статистичні методи та інструменти управління якістю; оцінка якості готельних та ресторанних послуг; система управління якістю в готелях та ресторанах; імплементація моделі Європейського індексу задоволеності споживачів у системі управління якістю послуг готелів і ресторанів; сертифікація систем управління якістю готелів та ресторанів; контроль та аудит якості готельних та ресторанних послуг.

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ



Природні права – це ті, що належать людині в силу її існування. До них належить інтелектуальне право, або право вільно мислити, а також усі ті права особи діяти на користь собі і своєму щастю, які не утискають природних прав

Мета дисципліни — ґрунтовне ознайомлення студентів з основними положеннями чинного законодавства України про інтелектуальну власність та практично - історичного становлення права інтелектуальної власності, його об'єктами та суб'єктами, особистими немайновими і майновими правами суб'єктів права, способами їх використання та захисту.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння сучасної Інтелектуальної діяльності як складової творчого процесу та соціально-економічного розвитку суспільства;*
- *набуття практичних навичок щодо Захисту авторського і суміжного права;*
- *формування практичних навичок колективного управління авторським правом і суміжними правами.*

Стислий зміст:

Поняття інтелектуальної власності, об'єкти та суб'єкти інтелектуальної власності; поняття, принципи та джерела авторського права; об'єкти та суб'єкти авторського права; особисті немайнові та майнові права на твори літератури, мистецтва і науки; колективне управління авторськими правами; відповідальність за порушення авторських прав; правова охорона суміжних прав; поняття та умови правової охорони винаходів, корисних моделей, промислових зразків; правова охорона нетрадиційних результатів інтелектуальної власності; правова охорона засобів індивідуалізації суб'єктів господарського обороту, товарів, робіт і послуг; поняття та правовий захист комерційних (фірмових) найменувань; торговельної марки та географічних значень; захист від недобросовісної конкуренції; відповідальність за порушення прав інтелектуальної власності.



АНТИКРИЗОВА ПСИХОЛОГІЯ

*Успіх – це здатність крокувати від однієї невдачі до іншої,
не втрачаючи ентузіазму*
Вінстон Черчилль

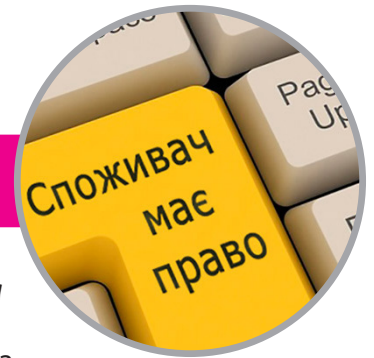
Мета дисципліни — оволодіти знаннями з феноменології криз духовного розвитку людини з урахуванням специфіки переживання кризового стану або «дисонансу» в ситуації невизначеності, непередбачуваності та горя; сформувані компетентності щодо використання антикризових методів психокорекції, психологічної допомоги при переживанні кризового стану особистості.

Стислий зміст:

Духовно-особистісний потенціал людини. Кризові стани особистості та їх класифікація. Феномен і фази переживання духовно-особистісної кризи. Психологічні особливості процесу переживання горя особистості. Психологічна допомога при переживанні криз особистості. Корекційно-тренінгова програма духовно-особистісного розвитку.

КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО

У людини вкладена потреба щастя, отже, вона законна



Мета дисципліни — оволодіння студентами основних понять та складових системи споживчого права, набуття практичних навичок загального та спеціального законодавства України в сфері захисту прав споживачів.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння основоположень принципів діяльності державних органів з питань захисту прав споживачів та їх повноваження;*
- *набуття практичних навичок особливості застосування відповідальності за порушення прав споживачів. права та обов'язки споживачів;*
- *формування практичних навичок застосування способів захисту прав споживачів.*

Стислий зміст:

Поняття споживчого права як правового інституту. Консумеризм як всесвітній соціально-політичний рух; правові основи та характеристика Концепції державної політики у сфері захисту прав споживачів; державний захист своїх прав та гарантований рівень споживання як основні права споживачів; загальна характеристика основних прав та обов'язків споживачів; організаційно-правове регулювання захисту прав споживачів; система і повноваження органів влади у сфері захисту прав споживачів; відповідальність за порушення прав споживачів.



КОРПОРАТИВНЕ ПРАВО

Побудова будь-якого бізнесу передбачає формування системи належного корпоративного управління, яке зцементоване законом

Мета дисципліни — формування системи теоретичних та практичних знань щодо формування знань щодо порядку створення корпорації та системи належного корпоративного управління корпорацією (комерційною юридичною особою).

Завдання дисципліни:

- *здобути базові знання щодо сутності корпоративних прав учасника (акціонера) та корпоративного управління корпорацією;*
- *набути та засвоїти навички щодо застосування норм права, формування системи корпоративних правових норм, правозастосовної діяльності при створенні та управлінні корпорацією, набутті та припиненні корпоративних прав учасників правовідносин;*
- *набуття системи правових знань щодо охорон та захисту корпоративних прав*

Стислий зміст:

Поняття і ознаки корпоративного права. Система корпоративного права та характеристика його основних інститутів (складових). Джерела корпоративного права. Поняття та зміст корпоративних прав. Суб'єкти корпоративних відносин та їх види. Поняття та ознаки корпоративного управління. Правовий статус органів управління корпорації (комерційної юридичної особи), порядок їх формування та повноваження. Способи і механізми захисту прав та законних інтересів суб'єктів корпоративних відносин. Система державних органів, що здійснюють захист корпоративних прав фізичних та юридичних осіб.



ПСИХОЛОГІЯ БІЗНЕСУ

*Психологія бізнесу – закон успішних угод
і гарних партнерських відносин*

Мета дисципліни — формування у студентів комплексних знань з основ ведення сучасного бізнесу які допомагають майбутньому фахівцю оволодіти інструментарієм прийняття ефективних господарських рішень.

Завдання дисципліни:

- *освоєння теоретичних знань щодо психологічних джерел, чинників, механізмів та закономірностей розвитку бізнесу як системи;*
- *набуття практичних навичок щодо застосування основних методів і прийомів психологічної підготовки бізнесмена;*
- *формування практичних навичок основного психологічного потенціалу бізнесмена, методів та засобів реалізації його ділового успіху що спираються на фактори успіху, як поведінка, мотивація, організаторські здібності, етика, особистісні обмеження, які зменшують ефективність роботи.*

Стислий зміст:

Основні поняття, методологія, методи, завдання та принципи психології бізнесу; психологічні джерела, чинники, механізми та закономірності розвитку бізнесу як системи; психологічні передумови формування ділової активності; процес формування підприємницької мотивації; професійно-важливі психологічні і психофізіологічні якості бізнесмена; соціально-психологічні чинники успішності ведення бізнесу.

Основні напрями та підходи в оцінці професійних і ділових якостей бізнесмена; основи підбору та заохочення персоналу; основні морально-етичні проблеми представників сучасного бізнесу; роль та значення комунікативних процесів в діяльності підприємця; психологічне значення ділового спілкування в досягненні успіху, психологія прийняття рішення в складній ситуації.