



Київський національний торговельно- економічний університет

*Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу*

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Ступінь вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Спеціалізація

«магістр»
07 «Управління та адміністрування»
073 «Менеджмент»
«Готельний і ресторанний менеджмент»





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: «Вісник КНТЕУ», «Товари та ринки», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу «Економіка України»



ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

БОЙКО МАРГАРИТА ГРИГОРІВНА

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.

Партнери освітніх програм – провідні вітчизняні та міжнародні готельні та ресторанні підприємства та мережі:

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

Готельно-ресторанні комплекси: «Козацький стан», «Мисливський двір», «Трипільське Сонце» та ін.

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

Навчання здійснюється українською та англійською (А) мовами.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	БАКАЛАВР		МАГІСТР	
		денна	заочна	денна	заочна
073 МЕНЕДЖМЕНТ	Готельний і ресторанний менеджмент	■	■	■ / А	■
241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА	Готельно-ресторанна справа	■	■		
	Міжнародний готельний бізнес			■ / А	■
	Готельний девелопмент			■	■
	Luxury менеджмент			■	■
181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ	Ресторанні технології та бізнес			■	■



ГОТЕЛЬНИЙ І РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Все управління у кінцевому рахунку зводиться до стимулювання активності інших людей

Лі Якокка

В умовах інтенсифікації економічного розвитку управління є одним з найважливіших професій, а навчання менеджменту є основою підготовки керівників-професіоналів.

«Готельний і ресторанный менеджмент» – це актуальна освітня програма, що відповідає запитам бізнес-середовища щодо підготовки менеджерів топ-рівня, які володіють теоретичними та практичними знаннями і навичками у сфері менеджменту, вміють приймати рішення з питань стратегічного розвитку компанії; менеджерів - лідерів, висококваліфікованих керівників організацій зі знанням іноземної мови, здатних успішно працювати в українських та іноземних компаніях і просувати інтереси національного готельного та ресторанного бізнесу.

Метою освітньої програми **«Готельний і ресторанный менеджмент»** є підготовка висококваліфікованих фахівців та професіоналів нового покоління, формування їх професійної затребуваності та мобільності. Випускники програми володіють креативною, інноваційно-технологічною методикою управління, що орієнтована на вирішення проблем, здатні приймати нестандартні ефективні управлінські рішення у професійному бізнес-середовищі функціонування готелів і ресторанів.

Під час навчання студенти опановують інноваційні методи, техніки, моделі з питань загального та функціонального менеджменту, мають цілісне уявлення про бізнес-процеси готелю і ресторану в режимі реального часу, набувають професійних компетентностей міжнародного співробітництва у сфері гостинності.

Наші випускники наділені лідерськими якостями, професійними здібностями роботи в команді, креативними навичками приймати неординарні управлінські рішення, за рахунок чого є конкурентоспроможними та затребуваними на національному та міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг.

Особливості освітньої програми:

1. Орієнтованість на світовий досвід. В освітній процес залучаються фахівці-практики, новатори, ресторатори та готельєри, які представляють інтереси передових міжнародних готельних та ресторанних мереж.

2. Дуальність. Процес навчання передбачає проведення професійно-орієнтованих майстер-класів, тренінгів, кейсів у бінарному поєднанні викладання досвідчених практиків та висококваліфікованих викладачів, які дозволяють наростити компетентні можливості для кар'єрного зростання у сфері готелів і ресторанів. При викладанні використовуються інтерактивні методи навчання: ділові та рольові ігри, імітаційні ігри, кейс-стаді, презентації, конференції круглого столу, тест-тренінги тощо, що дозволяє навчатися розвивати практичні навички та компетенції в прийнятті управлінських рішень в галузі міжнародного бізнесу.

3. Програма забезпечена найсучаснішими засобами навчання: мультимедійними засобами, комп'ютерною технікою, інтернет-ресурсами тощо, що дозволяє навчатися розвивати практичні навички та компетенції в прийнятті рішень.

4. Спрямованість на вимоги сучасного споживача освітніх послуг. Навчальні плани дисциплін, що викладаються у межах програми, своєчасно оновлюються, орієнтуючись на потреби роботодавців у сфері готельно-ресторанного бізнесу та у відповідності з вимогами сучасного споживача освітніх послуг.

5. Постійна актуалізація матеріалів дисциплін, які формують професійні компетентності, відображають реальний стан та проблеми здійснення управління підприємств у сфері готельного і ресторанного бізнесу.

Програма розроблена на основі поєднання досвіду підготовки магістрів готельного бізнесу у провідних зарубіжних і вітчизняних закладах вищої освіти.

REVENUE МЕНЕДЖМЕНТ



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

Метою 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 збуту;*
- *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 збуту; 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; «Revenue менеджмент» як система управління готелю з дотриманням етичних принципів взаємовідносин.

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.



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:

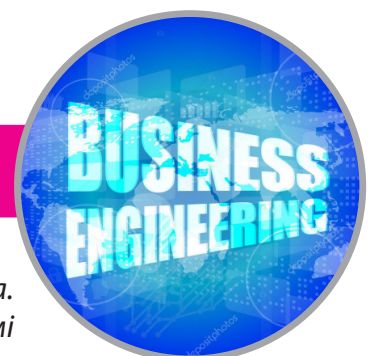
- *теоретичне освоєння сучасних концепцій і моделей стратегічного маркетингу та адаптація їх до особливостей ведення бізнесу у готельній та ресторанній сферах;*
- *набуття практичних навичок щодо аналізу ринку, оцінки конкурентів і прогнозних розрахунків ринкової частки, застосування методів просторового 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.

БІЗНЕС-ІНЖИНІРИНГ

95% ефективності залежить від того, як побудована система. І тільки 5% - від поточної діяльності людей, які працюють в цій системі



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 навички 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-ідей. 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.



ГОТЕЛЬНА СПРАВА

*Кажен 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 та категорій підприємств готельного господарства в умовах конкуренції;
- набуття практичних навичок організації роботи служб із застосуванням інноваційних технологій;
- формування підприємницького мислення щодо розвитку нових 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.

ІНЖИНІРИНГ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інновація відрізняє лідера від наздогоняючого



Мета дисципліни – формування у студентів системи знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння загальних характеристик інноваційного інжинірингу в ресторанных закладах, його видів та класифікації;*
- *набуття практичних навичок щодо інноваційних підходів в проектуванні ресторанных закладах, техніко-економічного обґрунтування прийнятих у проекті рішень та оцінки їх ефективності;*
- *формування практичних навичок моніторингу традиційних технологій пропонувати можливі варіанти їх в оптимізації у ресторанных закладах.*

Стислий зміст:

Ресторанній фудперінг (FoodPairing); смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем визначення смакових співвідношень харчових продуктів; основні ароматичні комбінації харчових продуктів; інжиніринг ресторанної продукції; наукові підходи до моделюванню складу харчових продуктів із заданим хімічним складом; вакуумні ресторанны технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP; кріодисперсні ресторанны технології: технологія Cгусоок, PascoJet. Низькотемпературні ресторанны технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold; молекулярні технології; технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.



ФІНАНСОВІ ТЕХНОЛОГІЇ (FINANCIAL TECHNOLOGIES)

Мета дисципліни — ознайомлення студентів із сутністю фінансових технологій, їх видами та особливостями використання в інвестиційній сфері, на ринку платіжних послуг та інших сферах.

Завдання дисципліни:

- *сформувати теоретичний базис системи фінансових технологій;*
- *набуття практичних навичок щодо особливостей використання фінансових технологій в інвестиційній сфері, на ринку платіжних послуг та інших сферах;*
- *формування теоретичної та методологічної бази, необхідної для вільного володіння сучасними фінансовими технологіями.*

Стислий зміст: сутність криптовалют та криптовалютних операцій; фінансові технології на ринку платіжних послуг; фінансові технології в інвестиційній сфері; фінансові технології у сфері банківської діяльності; на страховому ринку; у сфері державних фінансів.



МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

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

Мета дисципліни – засвоєння теоретичних положень, формування вмінь та компетенції щодо застосування 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 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.

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 та перепроєктування 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.

РЕСТОРАННА СПРАВА

Зустрічаємо з посмішкою, готуємо з любов'ю



Мета дисципліни - опанування та реалізація 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.

Завдання дисципліни:

- вивчення санітарних норм та гігієнічних вимог до якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів у закладах ресторанного господарства;
- ознайомлення з основами технології виробництва кулінарної, борошняної кондитерської продукції та напоїв;
- вивчення ресторанного бізнесу і організаційних основ формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства;
- вивчення принципів організації обслуговування різних сегментів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, а також із різними методами обслуговування;
- набуття теоретичних знань і практичних навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів і надання послуг різним сегментам споживачів із кейтерингу, фудінгу.

Стислий зміст:

Загальна характеристика видів харчування. Технологія приготування страв та напоїв. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, класифікація послуг. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Меню закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.



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 студентами теоретичних основ дії 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.

ФІНАНСОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ



*Фінанси складають ту точку опори, яка згідно
Архімеда, дозволяє перевернути весь світ*

Мета дисципліни — здобуття студентами знань фінансового управління підприємствами сфери гостинності, формування теоретичної та методологічної бази, необхідної для вільного володіння сучасними методиками стратегічного та оперативно-тактичного фінансового менеджменту, а також опанування основних підходів щодо вибору, обґрунтування та реалізація найбільш ефективних фінансових рішень в процесі управління.

Завдання дисципліни:

- *сформувати комплексне розуміння механізму управління фінансами підприємств, навчити правильно застосовувати методичний інструментарій фінансового менеджменту,*
- *опанувати методіку розробки фінансової стратегії діяльності підприємства з врахуванням його фінансово-економічного стану та положення на ринку;*
- *формування практичних навичок застосовувати системний підхід при розробці політики управління прибутком, інвестиційної політики, політики управління активами підприємства, при визначенні вартості капіталу та оптимізації його структури.*

Стислий зміст:

Сутність, мета та задачі фінансового менеджменту; методичні засади побудови систем забезпечення фінансового менеджменту; управління активами підприємства; управління капіталом підприємства; основи управління інвестиціями підприємства; управління грошовими потоками підприємства; управління фінансовими ризиками; основи антикризового фінансового управління.

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 застосування законо-мірностей, 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:

Гене́за 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.

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.



ПОДАТКОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Податковий менеджмент є складовою всієї податкової політики як на рівні держави, так і регіону, галузі, підприємства, громадянина

Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів у базових питаннях податкової діяльності, необхідних майбутнім магістрам для управління в сфері гостинності.

Завдання дисципліни:

- *опанувати теоретичні та організаційні основи податкового менеджменту, роль податкової складової в бюджетних надходженнях;*
- *оволодіти практичними навичками роботи з законодавчими актами, діючими інструктивними матеріалами та нормативами;*
- *формування практичних навичок в роз'яснюванні окремих положень податкового законодавства, рішення дискусійних питань, давати пропозиції щодо його вдосконалення.*

Стислий зміст:

Податковий менеджмент як складова податкової політики держави; податкова політика та податкова система України; головні завдання, елементи та функції податкового менеджменту підприємства; система інформаційного забезпечення податкового потенціалу; аналіз та його місце у системі формування податкового менеджменту; планування податкових платежів підприємств; відповідальність платників податків за дотримання вимог податкового законодавства; зовнішній та внутрішній податковий контроль; податкове регулювання в системі податкового менеджменту.

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.

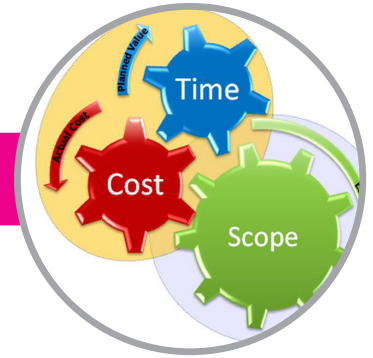
Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння основних понять та категорій договірного права;*
- *набуття практичних навичок щодо визначення умов 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 договірного права; основні принципи договірного права; джерела договірного права; суб'єкти договірного 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*

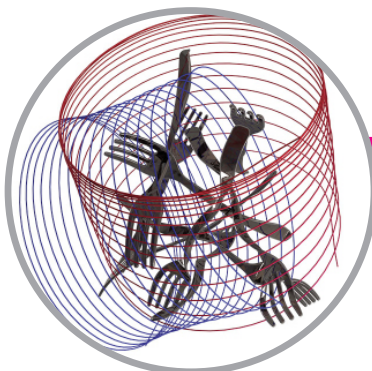
Мета дисципліни — розширення і поглиблення знань студентів у сфері науки «менеджмент», формування наукового економічного світогляду, вміння аналізувати і прогнозувати економічні ситуації на різних рівнях управління господарюючими суб'єктами у контексті визначення стратегічних управлінських завдань щодо 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 бренду 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.



КОНЦЕПЦІЇ ТА РЕСТОРАННИЙ КРЕАТИВ

Креативність – це ніщо інше, як вільний розум
Торрі Т. Асаї

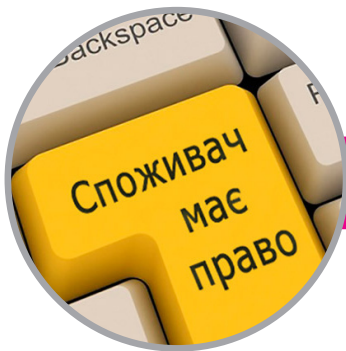
Мета дисципліни – формування системи знань про: сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства. Оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

Завдання дисципліни:

- здобути базові знання щодо створення нової концепції закладу, бренду, формування brand-book;
- *набути та засвоїти навички щодо формування «атмосфери» закладу ресторанного господарства, розуміння значення елементів «атмосфери» у стимулюванні спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу;*
- *набуття системи знань щодо застосування ексклюзивних технологій сервісу, професійної майстерності персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства.*

Стислий зміст:

Концепції закладів ресторанного господарства. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства, логістика вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню, використання страв авторської кухні; технічний аналіз та управління концепцією меню. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків. Квіткова гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).

**КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО**

У людини вкладає потреба щастя, отже, вона законна

Мета дисципліни полягає в оволодінні студентами основних понять та складових системи споживчого права, набути 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 законодавства про захист прав споживачів.



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.

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 учасника.

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.

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ



*Складні проекти – легкі,
неможливі проекти – складні,
неймовірні – трішки складніше*

Мета дисципліни - формування компетентностей, необхідних для успішного вирішення організаційно-управлінських завдань у сфері проектної діяльності, створення нових структур організації і груп організацій з урахуванням методів проектування спрямованих на вдосконалення управління і підвищення ефективності функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни:

- теоретичне освоєння сучасних концепцій і моделей управління проектами та адаптація їх до особливостей ведення бізнесу у готельній та ресторанній сферах;
- набуття практичних навичок щодо організації роботи команди проекту для здійснення конкретних проектів; вивчення видів ефективності інвестиційних проектів, методів аналізу та оцінки їх комерційної ефективності та дослідження особливостей оцінки ефективності проектів з урахуванням факторів ризику і невизначеності;
- формування практичних навичок пошуку, відбору, аналізу і оцінки джерел інформації для досягнення мети управління проектами.

Стислий зміст:

Складові процесу обґрунтування проекту; основні процеси планування проекту; види ресурсів для забезпечення реалізації проекту в готельному і ресторанному бізнесі; технології та методи управління ресурсним забезпеченням проектів в готельному та ресторанному бізнесі; засоби та джерела фінансування проекту, їх характеристика; види проектних ризиків у готельному та ресторанному бізнесі; сутність процесу «управління якістю проекту» в готельному і ресторанному бізнесі; формування інформаційного середовища для контролювання проекту; формування та управління людськими ресурсами проекту.



УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В 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.

МІЖНАРОДНИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ

У вас ніколи не буде другого шансу справити перше враження.
Коко Шанель



Мета дисципліни - набуття студентами знань, умінь і навичок, необхідних для ефективного співробітництва з іноземними партнерами. Ознайомлення з основними особливостями проведення ділових зустрічей з європейськими та американськими партнерами. Засвоєння основних вимог етикету до підготовки і організації ділових прийомів.

Стислий зміст:

Роль і значення протоколу в міжнародних відносинах. Віденська конвенція про дипломатичні відносини. Співробітництво з іноземними партнерами. Міжнародні переговори. Етикет під час проведення офіційних заходів. Ділові прийоми. Національні особливості спілкування з іноземними партнерами.



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.



ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ

*Для успіху в житті уміння спілкуватися з людьми
набагато важливіше, ніж володіння талантом.*

Г. Лебон

Мета дисципліни — формування професійно орієнтованої комунікативної компетентності необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з носіями англійської мови у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

Стислий зміст:

Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес, культура та оточуюче середовище. Телефонні розмови: здійснення та отримання телефонних дзвінків; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб розв'язання проблем. Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні техніки підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення. Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів; структура прийняття рішення; як завершити збори. Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди та поступки; подолання конфліктів; відмова в задоволенні запиту.

ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА ПЕРЕКЛАДУ



Переклад - це справа не тільки слів: це справа зробити зрозумілою культуру загалом
Ентоні Берджес

Мета дисципліни — виклад інформації з теорії перекладу та тренування певних навичок та умінь перекладацької діяльності з акцентуванням на сфері міжнародних відносин, які б забезпечили вірний вибір перекладацької стратегії.

Завдання дисципліни:

- *набуття практичних навичок застосовувати лексичні та граматичні засоби перекладу й перекладацькі трансформації (перестановки, функціональні заміни, розширення; стягнення, додавання, опущення, антонімічний переклад) при перекладі офіційних документів, газетно-інформаційних та науково-популярних текстів;*
- *теоретичне освоєння засад вірного письмового перекладу (рівні, типи та засоби перекладу);*
- *формування практичних навичок ануотування та реферування текстів іноземною мовою загальної та спеціальної тематики.*

Стислий зміст:

Визначення і зміст поняття «переклад»; основні принципи перекладу; способи перекладу антропонімів (імен людей); способи перекладу інтернаціоналізмів, специфічної національної лексики, сталих виразів та фразеологічних зворотів; переклад термінів, неологізмів та слів іншомовного походження; особливості відтворення аббревіатур та акронімів; способи перекладу синтаксичних іменникових конструкцій; способи перекладу інфінітиву й інфінітивних конструкцій; способи перекладу дієприслівників й дієприслівникових конструкцій; способи перекладу герундія й конструкцій з ним; лексико-семантичні і граматичні трансформації; семантико-стилістичні особливості перекладу реклами; переклад документів для оформлення віз або виїзду за кордон на постійне місце проживання; переклад фінансової та економічної документації.