



Київський національний торговельно- економічний університет

*Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу*

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

Ступінь вищої освіти

«магістр»

Галузь знань

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Спеціалізація

«Ресторанні технології та бізнес»





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			■	■



РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС

«Ресторанні технології та бізнес» – це динамічна програма, що відповідає запитам сучасної бізнес-освіти для сфери ресторанного бізнесу.

Ви відчуваєте у собі потенціал до створення власних бізнес-ідей у ресторанному бізнесі, сили та інтерес розробляти нові концептуальні формати та стилі, застосовувати креативні технології виробництва, сервісу та управління суб'єктами ресторанного бізнесу, прогнозувати тенденції та умови розвитку інноваційних ресторанних технологій, проводити маркетингову, комерційну, інноваційну політику суб'єктів ресторанного бізнесу, Вам неодмінно слід продовжити освіту в магістратурі за спеціалізацією **«Ресторанні технології та бізнес»**.

Метою освітньої програми **«Ресторанні технології та бізнес»** є підготовка сучасних фахівців з практичними навичками в галузі розроблення новітніх ресторанних технологій та управління ресторанним бізнесом, лідерів з навичками креативного мислення, необхідних для роботи в умовах динамічного інноваційного середовища, розроблення бізнес-проектів та конкурентних стартапів, управління бізнес-процесами суб'єктів ресторанного бізнесу, HR-менеджменту. Випускники програми збалансовано володіють аналітичними, інформаційно-технічними і організаційними технологіями управління, здатні приймати обґрунтовані рішення у ключових сферах діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, а також власних бізнес-проектів.

Під час навчання студенти опановують знання у сфері проектування, розроблення та впровадження інноваційних ресторанних технологій, корпоративного, стратегічного, проектного, інноваційного та сервісного менеджменту, вивчають концепції та ресторанний креатив, архітектуру та дизайн, сучасні принципи бізнес-інжинірингу та впровадження міжнародних стандартів якості HACCP, управління авторськими проектами у ресторанному бізнесі.

Наші випускники вирізняються підприємливістю, етичним ставленням до ведення бізнесу, конкурентоспроможні на ринку праці і готові успішно працювати як у національних, так і в міжнародних закладах (мережах) ресторанного бізнесу.

Магістерська програма «Ресторанні технології та бізнес» – це унікальна можливість для українських студентів отримати потужну сучасну освіту в традиціях кращих світових та європейських бізнес-шкіл.

Особливості освітньої програми:

- унікальна для України інноваційна програма, націлена на підготовку професіоналів-креативників, новаторів і стратегів ресторанних технологій та бізнесу;
- програма практико-орієнтована: для викладання окремих курсів залучаються фахівці-практики у сфері ресторанних технологій та бізнесу, а також організуються численні майстер-класи, семінари, що проводяться топ-менеджерами провідних закладів ресторанного бізнесу;
- процес навчання дозволяє гнучко вибудовувати кар'єрну траєкторію для цього існує можливість вибору дисциплін;
- розвиток освітньої програми відповідно до потреб ресторанного бізнесу;
- навчальні плани та програми стажування постійно вдосконалюються у відповідь на виклики часу.
- студенти вивчають актуальні дисципліни, що відображають реальні проблеми ведення ресторанного бізнесу у сучасному світі.

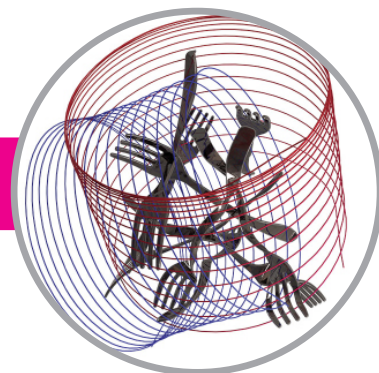
Програма розроблена на основі поєднання досвіду підготовки магістрів ресторанного бізнесу у провідних зарубіжних і вітчизняних закладах вищої освіти.

Для забезпечення якості навчального процесу та підготовки затребуваних ринком конкурентоспроможних фахівців у сфері ресторанних технологій та бізнесу колективом кафедри розроблено та підібрано сучасні дисципліни.

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. Квіткові гастрономія. Ф'южн – авторський мікс технологій різних кухонь світу. Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв. Шоколадне мистецтво. Haute cuisine (висока кухня).



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;
- набути та засвоїти 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-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.



ТЕХНОЛОГІЇ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Хто не використовує - відстає назавжди

Мета дисципліни - формування системи теоретичних та практичних знань щодо інноваційних технологій і інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства.

Завдання дисципліни:

- здобути концептуальні знання з інноваційних технологій виробництва кулінарної та кондитерської продукції,
- оволодіння основними особливостями кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції,
- оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо інноваційних технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кулінарної продукції та її споживання.

Стислий зміст: Поняття інновацій. Класифікація інновацій у ресторанному господарстві. Технологічні, соціальні, продуктові, ресурсні, організаційні інновації. Асортимент інноваційної кулінарної продукції, перспективи його розвитку. Сучасні складові технологічного процесу виробництва і реалізації кулінарної та кондитерської продукції власного виробництва. Інноваційні технології виробництва кулінарної, кондитерської продукції, напоїв. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Інноваційні послуги в ресторанному господарстві.

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ



Мета дисципліни - формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу

Завдання дисципліни:

- теоретичне освоєння сучасних технологій крафтових виробництв;
- набуття практичних навичок щодо технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції;
- формування практичних навичок пошуку ринків збуту продукції крафтових виробництв.

Стислий зміст.

Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб), тощо.

БРЕНД-МЕНЕДЖМЕНТ



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.

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 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 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.



ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ

Необхідною умовою доброго здоров'я є наявність необхідних молекул в необхідній кількості в необхідному місці людського тіла в необхідний час

Двічі лауреат Нобелівської премії, США Л. Полінг

Мета дисципліни - ознайомлення студентів з основами нутриціології та її термінологічним апаратом, сучасною парадигмою харчування людей різних вікових і професійних груп, науковими підходами до організації харчування і розроблення харчових раціонів для відпочиваючих в умовах санаторно-курортних закладів, сучасними вимогами щодо послуг харчування в умовах курорту, зокрема, санаторію, курортного готелю та інших оздоровчих комплексів.

Стислий зміст:

Еволюція теорій харчування людини та нетрадиційні види харчування; загальні принципи розроблення індивідуальних раціонів харчування та реакції організму на їжу; основні принципи оздоровчого харчування окремих груп населення (дітей в організованих колективах, осіб похилого віку); харчування людей при підвищених психоемоційних навантаженнях та гіподинамії; харчування спортсменів і осіб з підвищеними фізичними навантаженнями; особливості харчування людей з хронічними захворюваннями органів травлення, серцево-судинної системи, нирок, порушенні обміну речовин та алергічних станах; досвід організації харчування в ряді країн світу.



ОЦІНКА БІЗНЕСУ ТА МАЙНА

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 підприємства; 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.

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.

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;*

Стислий зміст:

Податковий менеджмент; 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; податкове регулювання в системі податкового менеджменту.



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.

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.

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.



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.



СТРАТЕГІЧНИЙ МАРКЕТИНГ У 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 ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни:

- *теоретичне освоєння сучасних концепцій і моделей стратегічного маркетингу та адаптація їх до особливостей ведення бізнесу у ресторанній сфері;*
- *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 ресторанному бізнесі; інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі; маркетинговий стратегічний аналіз підприємницького середовища ресторанного бізнесу; маркетинговий стратегічний аналіз внутрішнього середовища суб'єктів ресторанного бізнесу; маркетинговий стратегічний аналіз споживачів ресторанних послуг; smart-технології стратегічного маркетингу в ресторанному бізнесі; маркетингові стратегії та контролінг маркетингових стратегій суб'єктів ресторанного бізнесу.



НАССР У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів

Мета дисципліни – одержання студентами знань, необхідних для виробничо-технологічної діяльності у закладах ресторанного господарства при виготовленні безпечної харчової продукції, розроблення і впровадження системи НАССР.

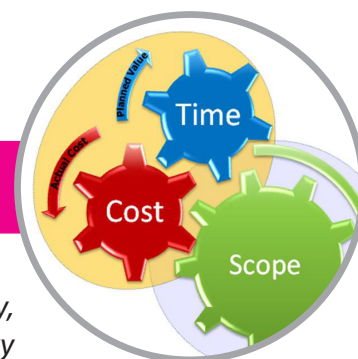
Завдання дисципліни:

- *формування сукупності знань щодо безпечності харчової продукції, системи управління безпечністю харчової продукції, концепції НАССР;*
- *отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечності харчової продукції;*
- *набуття навичок з розроблення та впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства.*

Стислий зміст:

Національне та міжнародне законодавство у сфері управління безпеністю харчової продукції; основні принципи HACCP; види документації та порядок впровадження HACCP у закладах ресторанного господарства; систематизація результатів оцінки безпеності харчової продукції, опис продукції за призначенням, визначення потенційних небезпек та критичних точок контролю, встановлення критичних меж та розроблення системи моніторингу для кожної критичної точки контролю, процедури коригувальних дій та контрольних запобіжних заходів, розроблення документації з впровадження системи HACCP при виробництві харчової продукції.

ЦІННІСНО ОРІЄНТОВАНЕ УПРАВЛІННЯ



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

Метадисципліни — 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.

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Немає висоти, яку не можна було б сягнути думкою!
Анатолій Рахматов

Метою дисципліни - виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та редагувати проектну інформацію, формування практичних навичок роботи з нормативною документацією, системами автоматизованого проектування (САПР), вміння на практиці втілювати у проектні рішення новітні технології сфери ресторанного господарства.

Завдання дисципліни:

- знання основних вимог до проектної документації;
- розуміння порядку взаємодії учасників проекту під час роботи над ним;
- знання принципів і засобів організації послуг у просторі будівлі;
- вміння обирати та втілювати у проекті новітні технології виробництва продукції ресторанного господарства та нових методів обслуговування споживачів;
- здатності приймати принципові рішення щодо конструкції та ефективної технології будівництва закладу ресторанного господарства;
- навички використання інформаційно-комунікаційних технологій систем автоматизованого проектування для роботи над проектом;
- вміння аналізувати і критично оцінювати прийняті рішення нових проектів та опанувати алгоритми реконструкції діючих закладів.

Тематичне наповнення дисципліни:

- Методики і поняття проектування.
- Законодавчі і нормативні засади галузі проектування.
- Сучасні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства різних типів.
- Методики розрахунків і підбору технологічного устаткування.
- Правила розміщення устаткування відповідно до вимог технологічного процесу та специфіки діяльності закладу.
- Методики та правила розробки об'ємно-планувальних рішень.
- Використання САПР при розробці робочої документації.
- Креативна 3D візуалізація об'єктів проектування.



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.



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-стратегій 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.

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 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.

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; сформувати 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.

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.

МІЖНАРОДНИЙ ПРОТОКОЛ ТА ЕТИКЕТ



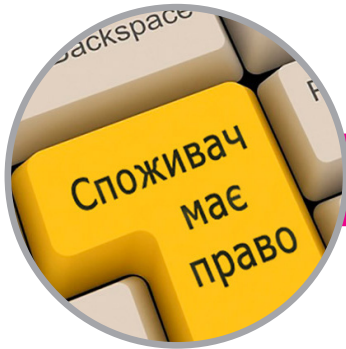
У вас ніколи не буде другого шансу справити перше враження.

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 із іноземними партнерами.



КОНСЮМЕРСЬКЕ ПРАВО

У людини вкладена потреба щастя, отже, вона законна

Мета дисципліни полягає в оволодінні студентами основних понять та складових системи споживчого права, набуті 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.



УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В 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.

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 ресторанних закладах, його видів та класифікації;*
- *набуття практичних навичок щодо інноваційних підходів в проектуванні ресторанних 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 ресторанних 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 моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом; вакуумні ресторанні технології: технологія Souse-vide, Cookvac, Vacum&MAP; кріодисперсні ресторанні технології: технологія Crycook, PasoJet. Низькотемпературні ресторанні технології: технологія Cook&Chill, Cook&freez, CapCold; молекулярні технології; технології реструктурованої, гранульованої, капсульованої харчової продукції.



ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ

*Для успіху в житті вміння 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..



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.

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 анотування 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.