

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до навчального плану

Код та найменування спеціальності - **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Рівень вищої освіти - **перший (бакалаврський) рівень**

Освітня програма – **Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу**

Форма навчання - **денна**

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання - **240 ЄКТС (4 роки)**

Навчальний план, затверджений Вченою радою Університету Короля Данила, **протокол №10 від 26.05.2017р.**

Відповідність вимогам стандарту вищої освіти (в разі наявності) _____

Відповідність вимогам професійного стандарту (в разі наявності) _____

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання – **повна загальна середня освіта або диплом «молодшого спеціаліста» відповідної спеціальності**

Компетентності, якими повинен оволодіти бакалавр	Програмні результати навчання	Найменування навчальних дисциплін, практик
I. Цикл загальної підготовки		
Здатність до письмової й усної комунікації на іноземній мові, готовність до роботи в іншомовному середовищі.	Знати: Набути мовних, навчальних вмінь на основі сформованих знань, оволодіти комунікативними навичками, продовжити створення бази для автономного й інструментального володіння іноземною мовою. Вміти: Досягнути рівня знань, який забезпечить можливість спілкуватись іноземною мовою в обсязі тематики, передбаченої програмою, застосовуючи лексико-граматичний мінімум, проводити обговорення проблем буденного життя, загальнонаукового та професійно-	Іноземна мова I Іноземна мова II

	орієнтованого характеру.	
Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.	<p>Знати:</p> <p>Набуття знань щодо стратегії виживання суспільств кам'яної доби, бронзового віку, раннього залізного віку.</p> <p>Вміти:</p> <p>Вміння аналізувати археологічний матеріал, порівнювати першоджерела з історіографією теми, висловлювати і обстоювати власну точку зору, здатність формувати конструктивну критику у дебатах.</p>	Соціальна та економічна історія України
Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною мовою	<p>Знати:</p> <p>Засвоїти основні принципи професійного спілкування українською мовою, принципи і засоби офіційно-ділового мовлення; оволодіти основними формами мовленнєвого етикету для професійного спілкування.</p> <p>Вміти:</p> <p>Опанувати основи ведення ділової документації українською мовою, використовуючи засоби службово-ділового мовлення.</p>	Українська мова (за професійним спрямуванням)
Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.	<p>Знати:</p> <p>Знати основні етапи розвитку світової та вітчизняної філософії, провідну проблематику цих етапів та особливості побудов світоглядних знань; видатних представників світової та вітчизняної філософії, їх вихідні ідеї; значення основних філософських термінів.</p> <p>Вміти:</p> <p>Уміти порівнювати та аналізувати переваги та недоліки певних філософських позицій; пояснювати суттєві особливості світових релігій, виявляти та аналізувати основні форми мислення, застосовувати знання при аналізі та оцінюванні суспільних феноменів.</p>	Філософія
Здатність до застосовування	<p>Знати:</p> <p>Знати сутність, структуру, функції</p>	Історія української культури

<p>загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії.</p>	<p>української культури, її місце в житті людини і суспільства, провідні тенденції розвитку культури та художні стилі, властиві культурним епохам, творчість провідних діячів української культури і мистецтва;. взаємозв'язок вітчизняної культури та людини; зміст та особливості національної культури; окремі культурні артефакти, що розкривають ознаки та особливості кожної історико-культурної епохи, зміст основних першоджерел.</p> <p>Вміти:</p> <p>Здатність розуміти та використовувати основні культурологічні поняття у повсякденному житті; змістовно і послідовно аналізувати основні культурні епохи, їх історико-культурні пам'ятки; здатність самостійно робити висновки й узагальнення культурологічних проблем; вміти застосовувати культурологічні знання для визначення особистої орієнтації в культурному просторі.</p>	
<p>Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію іноземними мовами</p>	<p>Знати:</p> <p>Знати лексику, необхідну для розуміння фахової іншомовної усної та письмової інформації; лексичний мінімум ділових контактів, зустрічей, нарад; мовний етикет спілкування: мовні моделі звертання, ввічливості, вибачення, згоди тощо; методику і порядок презентації. Знання загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах.</p> <p>Вміти:</p> <p>Уміти читати та розуміти фахову іншомовну літературу; перекладати її на рідну мову та навпаки; проводити усний обмін інформацією в процесі повсякденних контактів з метою отримання інформації, необхідної для вирішення певних завдань діяльності; будувати діалог за змістом тексту; робити записи, складати план тексту, письмове повідомлення, що відображає певний комунікативний намір; реалізувати комунікативні наміри на письмі. Уміння добирати та використовувати психолого-педагогічні технології у професійній та</p>	<p>Ділова іноземна мова I</p> <p>Ділова іноземна мова II</p>

	інших сферах життєдіяльності.	
Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії . Здатність керувати колективом на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.	Знати: Знати основні принципи та джерела трудового права, чинні норми Конституції України, Кодексу законів про працю України та інших нормативно-правових актів, що регулюють трудові відносини. Вміти: Уміти правильно тлумачити та застосовувати норми трудового законодавства в процесі роботи за спеціальністю, аргументувати власну точку зору та прийняті рішення з конкретних питань регулювання трудових відносин, давати їм правову оцінку.	Трудове право України
Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами; Здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії;	Знати: Знання елементарних загальних соціологічних положень про себе та довкілля; факторів, що впливають на розвиток особистості; специфіки соціологічного вивчення економічних, політичних, культурних, релігійних явищ в Україні. Вміти: Уміння виконувати та застосовувати на практиці соціологічні знання; визначати проблеми соціалізації особистості в умовах ринкових відносин; пізнати природу соціальних конфліктів і знаходити способи їх вирішення, використовувати інструмент соціології для ефективного формування трудової мотивації в межах організації.	Соціологія Політологія

Цикл професійної підготовки		
Здатність до пошуку оброблення та аналізу інформації; розуміння організаційно-економічних механізмів підвищення конкурентоспроможності національних підприємств сфери послуг;	Знати: знання з предметної області управління необоротними та оборотними активами; Вміти: уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів; уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг	Економічна теорія

	на основі стандартних методик; уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації; уміння і розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна); уміння приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності	
Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами;	Знати: знання основних понять і тверджень з лінійної алгебри, геометрії та стереометрії Вміти: уміння адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях	Вища математика
Здатність до пошуку оброблення та аналізу інформації; Навички використання інформаційних технологій у процесі створення та реалізації готельно-ресторанних послуг;	Знати: знання мережних інформаційних, гіпертекстових технологій, технології мультимедіа; розуміння інформаційної складової організації готельно-ресторанної справи; Вміти: Уміння адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях; уміння встановити апаратно-технічне й програмне забезпечення інформаційних технологій; уміння роботи із системами бронювання; напрямки використання Інтернету.	Інформаційні технології
Здатність організувати дотримання санітарно-гігієнічних норм в готельно-ресторанних закладах.	Знати: знання із застосування правил створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві; Вміти: уміння дотримуватися загальноприйнятих норм гігієни та санітарних норм на підприємствах	Гігієна і санітарія в галузі
Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-	Знати: знання про будову та основні метаболічні процеси у мікроорганізмів; знання мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні	мікробіологія

ресторанного продукту (послуг);	харчових продуктів; Вміти: Уміння застосовувати знання техніки безпеки при роботі з мікроорганізмами	
Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту (послуг);	Знати: знання про вплив технологічних процесів на зміну властивостей складових харчової сировини; фізіологічне значення складових сировини та їх вплив на організм людини; Вміти: вміння оцінювати доцільності та переваги застосування різних способів технологічної обробки харчової сировини, здійснення вибору та адаптації методики для визначення вмісту складових сировини та готової продукції; вміння розраховувати біологічні цінності, ефективності, енергетичної калорійності харчової сировини	Харчова хімія
Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства; Здатність управляти поточною діяльністю готельно-ресторанного підприємства, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності;	Знати: знання про економічну суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу Вміти: уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння і розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна); уміння здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів	Економіка підприємництва
Здатність обирати оптимальні способи реалізації готельно-ресторанних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи; Здатність розробляти,	Знати: Знання про рівні управління маркетингом на підприємстві, про системи маркетингових планів; Вміти: уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; уміння	Маркетинг готельно-ресторанного господарства

<p>обґрунтувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств</p>	<p>демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами; уміння приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;</p>	
<p>Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>Здатність управляти поточною діяльністю готельно-ресторанного підприємства, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності;</p>	<p>Знати: Знання і розуміння основних принципів управління з врахуванням міжнародних і національних стандартів;</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів; уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами; уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах, уміння виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики;</p>	<p>Менеджмент готельно-ресторанного господарства</p>
<p>Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Знати: знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють питань якості продукції на підприємствах готельного та ресторанного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві;</p>	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</p>
<p>Здатність і готовність здійснювати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів;</p>	<p>Знати: Знати види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах</p> <p>Вміти: уміння економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації</p>	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>

<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю готельних закладів;</p> <p>Здатність організувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельного продукту (послуг);</p> <p>Здатність керувати колективом на підприємствах готельної індустрії;</p>	<p>Знати: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів, уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик</p>	<p>Організація готельного господарства</p>
<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних закладів;</p> <p>Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами ресторанного бізнесу;</p> <p>Здатність керувати колективом на підприємствах ресторанного бізнесу</p>	<p>Знати: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства;</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного та ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів</p>	<p>Організація ресторанного господарства</p>
<p>Здатність і готовність проектувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства</p>	<p>Знати: знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють питань якості продукції на підприємствах готельного та ресторанного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві; уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати</p>	<p>Технологія продукції ресторанного господарства</p>

	необхідну нормативну документацію	
Здатність і готовність здійснювати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів	<p>Знати: знання видів, призначень та сфер використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах</p> <p>Вміти: уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації</p>	Інженерне обладнання будівель
Здатність і готовність проектувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	<p>Знати: знання про використання нормативної документації на харчові продукти</p> <p>Вміти: уміння організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію</p>	Товарознавство продуктів харчування
Здатність розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності; Використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації готельно-ресторанних послуг;	<p>Знати: Знання і уміння застосовувати правила створення та функціонування системи бухгалтерського обліку продукції та послуг на підприємстві;</p> <p>Вміти: уміння і розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем</p>	Бухгалтерський облік
Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій при наданні готельно-ресторанних послуг	<p>Знати: знання професійних завдань з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях;</p> <p>Вміти: Уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю</p>	БЖД (в тому числі охорона праці та цивільний захист)

	тощо	
Здатність здійснювати письмову комунікацію рідною мовою; Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	Знати: Знати: знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів; Вміти: уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію; уміння і розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем; уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами	Діловодство в готельно-ресторанній справі
Здатність і готовність здійснювати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів	Знати: знання міжнародних та національних нормативних документів з питань будівництва і проектування підприємств Вміти: уміння економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Обирати оптимальні способи реалізації готельно-ресторанних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи; Розробляти, обґрунтовувати та впроваджувати стратегію зовнішньоекономічної діяльності підприємств туристичної галузі; Здатність використовувати інформаційні технології у процесі створення та реалізації готельно-ресторанних послуг	Знати: Знання про існуючі види PR-технологій, про алгоритм проведення PR-заходів Вміти: уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі

2. Вибіркові дисципліни

2.1. Цикл загальної підготовки

Здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з	Знати: знання про застосування у	Етика в готельно-ресторанній справі
--------------------------------------------------------	--------------------------------------------	-------------------------------------

<p>урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем;</p>	<p>повсякденному житті та у професійній діяльності основних моральних цінностей та категорії етики;</p> <p>Вміти: уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами; уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах</p>	
<p>2.2. Цикл професійної підготовки</p>		
<p>Розуміння організаційно-економічного механізму підвищення конкурентоспроможності національних підприємств сфери послуг; Навички з розробки, обґрунтування та впровадження стратегії зовнішньоекономічної діяльності підприємств туристичної галузі.</p>	<p>Знати: знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: уміння приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;</p>	<p>Фінансовий менеджмент готельно-ресторанного підприємства</p>
<p>Здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері готельно-ресторанної діяльності як в процесі навчання, так і в робочому процесі, що передбачає застосування теоретичних та практичних знань і навичок, що формують індустрію гостинності.</p>	<p>Знати: Розуміння принципів і процесів організації роботи суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу:</p> <p>Вміти: уміння приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності</p>	<p>Логістичне забезпечення готельно-ресторанної справи</p>
<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів;</p> <p>Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;</p>	<p>Знати: знання про види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах</p> <p>Вміти: уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення; уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі</p>	<p>Організація спеціальних форм обслуговування</p>

	стандартних методик	
Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами готельного та ресторанного бізнесу	<p>Знати: Знання і уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості надання послуг на підприємстві</p> <p>Вміти: Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного, ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів</p>	Експертиза якості надання послуг готельного та ресторанного господарства
<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів;</p> <p>Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства;</p>	<p>Знати: знання про види, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах</p> <p>Вміти: уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення; уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик</p>	Організація рекреаційних послуг
Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій при наданні готельно-ресторанних послуг	<p>Знати: знання професійних завдань з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях</p> <p>Вміти: Уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</p>	Технологія забезпечення безпеки послуг у готельному та ресторанному бізнесі
Здатність і готовність	Знати:	Барна справа та

<p>організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів; Навички з відстеження тенденції функціонування національного та світового ринків туристичних послуг</p>	<p>Знання особливостей традицій рідної та інших культур</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; розуміння принципів і процесів організації роботи сомельє; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>організація роботи сомельє</p>
<p>Здатність до сприйняття культури та звичаїв інших країн і народів, толерантного ставлення до національних, расових, конфесійних відмінностей;</p>	<p>Знати: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів</p> <p>Вміти: Уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Міжнародна готельна індустрія</p>
<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів; Здатність і готовність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення</p>	<p>Знати: Розуміння принципів і процесів організації роботи суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу:</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати послуги у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Організація анімаційних послуг</p>
<p>Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів</p>	<p>Знати: Розуміння принципів і процесів організації роботи суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу:</p> <p>Вміти: Уміння організувати та удосконалювати послуги у закладах готельно-ресторанного</p>	<p>Організація дозвілля</p>

	господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу	
Навички з відстеження тенденцій функціонування національного та світового ринків туристичних послуг, встановлювати взаємозв'язок між розвитком туризму та соціально-економічними процесами у країні	<p>Знати: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: Уміння застосовувати навички володіння іноземними мовами; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	Особливості зарубіжного сервісу
Навички з відстеження тенденцій функціонування національного та світового ринків туристичних послуг, встановлювати взаємозв'язок між розвитком туризму та соціально-економічними процесами у країні	<p>Знати: Знання і розуміння основних положень законодавства, національних і міжнародних, які регулюють діяльність підприємств готельного та ресторанного господарства і курортів;</p> <p>Вміти: Уміння застосовувати навички володіння іноземними мовами; уміння використовувати надбання національних культур у сфері готельно-ресторанного бізнесу</p>	Традиції та культура харчування народів світу
Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних та готельних закладів;	<p>Знати: знання з впровадження сучасних інноваційних технологій виробництва;</p> <p>Вміти: вміння планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції у ресторанному господарстві при обслуговуванні туристів</p>	Інноваційні технології готельно-ресторанної справи
Навички з відстеження тенденцій функціонування національного та світового ринків туристичних послуг, встановлювати взаємозв'язок між розвитком туризму та соціально-економічними процесами у країні;		
Здатність здійснювати усну і письмову комунікацію	<p>Знати: Знання основних принципів</p>	Ділове спілкування

<p>професійного спрямування рідною та іноземною мовами</p>	<p>професійного спілкування українською мовою, принципи і засоби офіційно-ділового мовлення; оволодіти основними формами мовленнєвого етикету для професійного спілкування.</p> <p>Вміти: Уміння демонструвати навички володіння державною та іноземними мовами; уміння дотримуватися загальноприйнятих норм поведінки та моралі у міжособистісних відносинах</p>	
------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--