

**Навчальні плани 2021 року****(магістр)****ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

Назви дисциплін	Кредити
<b>1 курс</b>	
<i>Перелік обов'язкових навчальних дисциплін</i>	
Методологія і організація наукових досліджень	3
Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист	3
Інноваційні ресторанны технології	4
Інноваційні технології у готельному господарстві	4
Психологія управління та конфліктологія	3
Сервісологія	3
Менеджмент якості готельно-ресторанного бізнесу	3
Стратегічний маркетинг	3
Курсова робота зі спеціальності	3
Світове готельне господарство (англійська мова викладання)	4
Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	4
Моделювання інноваційних процесів	3
Менеджмент персоналу готельно-ресторанного бізнесу	3
<i>Практична підготовка</i>	
Виробнича практика	6
Науково-педагогічна практика	3
<i>Цикл загальної підготовки</i>	
Вибіркова дисципліна 1*	5
Вибіркова дисципліна 2*	5
<b>Всього за 1 курс</b>	<b>62</b>
<b>2 курс</b>	
Дисципліна професійного вибору 1**	5
Дисципліна професійного вибору 2**	5
Дисципліна професійного вибору 3**	5
<b>Разом</b>	<b>15</b>
<b>Кваліфікаційна робота</b>	<b>13</b>
<b>Всього за 2 курс</b>	<b>28</b>
<b>Обсяг освітньої програми всього</b>	<b>90</b>

\* - Дисципліни загальноуніверситетського вибору:

<http://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/>

**\*\* - Дисципліни професійного вибору:**

Дисципліна	Анотація
Ціни в меню закладів ресторанно-господарства	Формуються базові знання щодо підходів до встановлення цін в меню; особливостей різних методів ціноутворення у ресторанах.
Енерго-та ресурсозбереження у готельно-ресторанному господарстві	Формуються знання, уміння та навички щодо використання системи сучасних енергозберігаючих та ресурсозберігаючих технологій, заходів та механізмів, необхідних для прийняття ефективних управлінських рішень і здійснення господарської діяльності готельно-ресторанного господарства згідно з принципами сталого розвитку.
Екологізація готельно-ресторанного господарства	Формуються екологічно орієнтовний світогляд майбутніх фахівців спеціальності, знання, уміння та навички екологічної культури господарювання та надання послуг у готельно-ресторанному бізнесі.
Сучасні готельно-ресторанні технічні комунікації	Формуються знання, уміння та навички щодо розробки, впровадження та просування готельно-ресторанних послуг, аналізу статистичних даних в готельно-ресторанному бізнесі за допомогою графічного моделювання та сучасних технічних засобів.
НАССР у ресторані	Формуються знання про систему НАССР, законодавчі вимоги щодо безпеки харчових продуктів та здійснення державного контролю; програми-передумови, як фундамент для створення системи НАССР у закладах ресторанного господарства
Інновації спеціалізованих засобів розміщення	Формуються знання щодо регіональних і глобальних тенденцій розвитку спеціалізованих засобів розміщення (санаторіїв, санаторіїв-профілакторіїв, будинків і пасіонатів відпочинку, дитячих оздоровчих закладів тощо); навички інноваційного управління об'єктами, проектування та реалізації на практиці Spa- та Wellness-послуг у спеціалізованих засобах розміщення.