

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

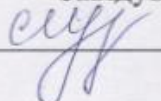
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

 «ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
Іван ГРИЦЕНКО
«06» червня 2024 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

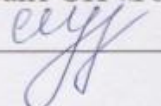
Протокол № 21 від «5» червня 2024 р.

Завідувач кафедри, д.е.н., професор

 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ЕКО-ТРЕНДИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: Готельно-ресторанний бізнес

Факультет (ННІ): ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: Ірина КОВАЛЬЧУК, викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, старший викладач, доктор філософії в галузі знань 10 Природничі науки

Київ – 2024

Опис навчальної дисципліни «Еко-тренди в готельно-ресторанному бізнесі»

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	241 “Готельно-ресторанна справа”	
Освітня програма	“Готельно-ресторанний бізнес”	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов’язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	1 курс	1 курс
Семестр	2	2
Лекційні заняття	16 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	14 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	90 год.	130 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	2 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – формування у студентів поглиблених знань про поняття "еко-тренди" у туризмі в цілому та готельно-ресторанному бізнесі у тому числі, набуття студентами вмінь і навичок, що дозволять виділяти основні види еко-трендів, визначати найбільш перспективні з них для розвитку туристичної галузі певної території в цілому та локальних об’єктів готельно-ресторанного бізнесу зокрема. Отримання студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту, у тому числі вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу, робота з еколейблами, організація господарсько-управлінських процесів тощо.

Завдання дисципліни – ознайомлення студентів з різними видами еко-трендів та основними факторами їхнього розвитку у туристичній галузі, формування і закріплення у студентів практичних навичок з визначення основних необхідних факторів розвитку екоспрямованих підприємств готельно-ресторанного бізнесу, враховуючи суспільно-географічне положення, ресурсну базу, потенційні можливості та зовнішні загрози. Студенти набудуть навичок впровадження екологічної політики на підприємстві готельно-ресторанного

бізнесу.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних і ресторанних послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність здійснювати бізнес-планування діяльності осель сільського зеленого туризму, формулювати завдання, пов'язані з екологічністю діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 13. Здійснювати бізнес-планування осель сільського зеленого туризму, досліджувати світові і вітчизняні екологічні вимоги до засобів розміщення та закладів ресторанного господарства.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

- повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти;
- скорочення терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	У тому числі				
			л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1. Поняття екологізації. Його прояви													
Тема 1. Суспільний інтерес як джерело екологізації об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	1	8	2	0			6	5	1	0			4
Тема 2. Негативне антропогенне навантаження викликане туристичною діяльністю	2	8	0	2			6	10	1	0			9
Тема 3. Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проектування закладу готельно-ресторанного бізнесу	3	8	2	0			6	10	0	1			9
Тема 4. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості.	4	8	2	0			6	10	0	1			9
Тема 5. Сталість в експлуатації ресурсів	5	8	0	2			6	10	1	0			9
Разом за змістовим модулем 1	40		6	4			30	45	3	2			40

Змістовий модуль 2. Технологічні особливості екоспрямованого підприємства													
Тема 6. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	6	8	2				6	10	1	0			9
Тема 7. Використання сонячної теплової енергії та світла	7	8	0	2			6	10	0	1			9
Тема 8. Інтелектуальне управління водокористуванням	8	8	2				6	10	0	1			9
Тема 9. Еколейбли	9	10	2	2			6	10	1	0			9
Тема 10. Роль еколейблів у формуванні попиту	10	8	0	2			6	10	1	0			9
Разом за змістовим модулем 2	42		6	6			30	50	3	2			45
Змістовий модуль 3. Проблеми впровадження екологічної політики в існуючому об'єкті готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 11. Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів	11	8	2	0			6	11	0	2			9
Тема 12. Вітчизняний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	12	7	0	1			6	11	2	0			9
Тема 13. Зарубіжний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-	13	7		1			6	11	2	0			9

ресторанного бізнесу													
Тема 14. Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	14	8		2			6	11	0	2			9
Тема 15. Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного бізнесу	15	8	2	0			6	11	0	2			9
Разом за змістовим модулем 3	38		4	4			30	55	4	6			45
Усього годин	120		16	14			90	150	10	10			130

3. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Забезпечення сталості в експлуатації ресурсів	2
2	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2
3	Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості	2
4	Аналіз шляхів екоспрямування закладів готельної сфери	2
5	Особливості екологічного маркування у закладах готельно-ресторанного бізнесу	2
6	Аналіз основних напрямів екоспрямування закладів готельно-ресторанного бізнесу	1
7	Аналіз особливостей впровадження екологічної політики закладів готельно-ресторанного бізнесу	1
8	Особливості впровадження заходів з енергоефективності у закладах готельно-ресторанного бізнесу	2

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія виникнення еко-трендів	15
2	Переваги еко-трендів у ГРБ	15
3	Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	15
4	Міжнародна екологічна програма «Green Key».	15
5	Маркувальні знаки екоспрямованих ГРБ	15
6	Вимоги до екоспрямованих закладів ГРБ	15

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- розрахункові та розрахунково-графічні роботи;
- захист лабораторних і практичних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда, тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдання);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати, есе;
- захист лабораторних і практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах..

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Національна оцінка та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4178>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Abdou A. H. A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development / Abdou A. H., Hassan T. H., El Dief M. M. // Sustainability.– 2020.– № 12 (9624).– P. 1–20.
2. Christian Bux, Vera Amicarelli. Circular economy and sustainable strategies in the hospitality industry: Current trends and empirical implications. Tourism and Hospitality Research Online First, August 16, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1177/14673584221119581>.
3. Ferreira S., Pereira O., Simoes C. Environmental Sustainability in the Hotel Industry: A Perspective from Eco Hotel Managers in Portugal // International Journal of Marketing Communication and New Media. 2021. P. 150-170.
4. Green Globe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenglobe.com/>
5. Green Key [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global>.
6. Hou H., Wu H. Tourists' perceptions of green building design and their intention of staying in green hotel // Tourism and Hospitality Research. 2021. Vol. 21, No 1. P. 115-128.
7. Han H., Yu J., Lee J. S., Kim, W. Impact of hotels' sustainability practices on guest attitudinal loyalty: Application of loyalty chain stages theory // Journal of Hospitality Marketing & Management. 2019. Vol. 28, No 8. P. 905-925.
8. Solanki A., Nayyar A. (ed.). Green Building Management and Smart Automation: IGI Global, 2019. 312 p.
9. Teng J., Mu X., Wang W., Xu C., Liu W. Strategies for sustainable development of green buildings // Sustainable Cities and Society. 2019. Vol. 44. P. 215-226.
10. Абрамова А. Г. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти / Абрамова А. Г. Мирошник Ю.А. // Ефективна економіка. – 2020. – № 5. – URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf.
11. Барна М. Ю., Гліненко Л. К., Дайновський Ю. А. Екотуризм як фактор розвитку туристичного і готельного бізнесу // Підприємництво і торгівля. 2020. No 27. С. 82-89.
12. Боровик Ю. Т., Єлагін Ю. В., Полякова О. М. Стійке будівництво: сутність, принципи, тенденції розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. Економіка та управління національним господарством. № 72- 73, 2020-2021. С. 47-56. 135.
13. Брич Б. Концепція розбудови підприємств енергосервісного ринку. Вісник Економіки. 2020. № 3. С. 211-224.
14. Vasiuta V., Kryvoshei D., Tovstun O., «Зелене» будівництво як перспективний напрям розвитку малого підприємництва в Україні. Науковий журнал «Економіка і регіон». Полтава: ПНТУ, 2021. Т. (4(83)). С. 45-52. DOI: <https://doi.org/10.26906/EiR>.
15. Всесвітня туристична організація. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org>.
16. Грановська В. Г., Бойко В. О. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності // Економіка АПК. 2020. No 3. С. 57-65.
17. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>
18. Загородня Т. С. Особливості еко-стартапів в Україні. Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: Матеріали ІХ Всеукраїнської наук.-практ. конф., 18- 19 листопада 2020 р. Київ : НУХТ, 2020. С. 19-20.
19. Кобищан Г.Д., Басова Ю.О., Губа Л.М., Ткаченко А.С. Особливості екологічної стандартизації й сертифікації мийних засобів. Вісник Хмельницького національного університету. 2021. №2 (295). С. 7-16.
20. Новомлинець О.О., Олексієнко С.В., Ющенко С.М., Нагорна І.В. Перспективи розвитку екологічно чистого будівництва в Україні // Нові технології в будівництві. 2020. No 37. С. 38-43.
21. Подлепіна П.О. Особливості, напрями та тенденції інноваційного розвитку підприємств готельного господарства / Подлепіна П.О. // Інноваційні напрями розвитку

міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи: колективна моногр. / за заг. ред. Н. І. Данько, В.О. Бабенко.– Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. – С. 84–105.

22. Полотай, Б. Я. (2023). Еко-тренди в ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (8), 97-101. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13>.

23. Тарасюк В. С., Миронов Ю. Б. Екологічні інновації в індустрії гостинності. Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності: матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф., 12 грудня 2019 р. Львів. ЛТЕУ. 2019. С.165-168.

24. Тітомир Л.А., Коротич О.М., Халілова-Чуваєва Ю.О. Екологізація готелів як напрям розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13, вип. 3. С.88-93. Doi: 10.15673/fe.v13i3.2136.

25. Нещадим Л.М., Тимчук С.В. Автоматизація бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності як чинник підвищення економічної ефективності. Економіка та суспільство. Випуск № 36. 2022. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1166/1123>.

26. Центр екологічної сертифікації та маркування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ecolabel.org.ua/>

27. Чепурда Г., Старинець О., & Шестель О. (2024). Тренди в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі на міжнародному ринку послуг. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2 (12), 59-67. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(12\).2024.8](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(12).2024.8).