

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКО-ТРЕНДИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»
	Рівень вищої освіти — Магістр Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» Рік навчання – 1, семестр – 2 Форма здобуття вищої освіти – денна Кількість кредитів ЄКТС – 4 Мова викладання – українська
Лектор навчальної дисципліни Контактна інформація лектора (e-mail) URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України	старший викладач, доктор філософії в галузі 10 Природничі науки, Ірина КОВАЛЬЧУК +38-098-36-38-627 iryna.horyn@gmail.com, iryna.kovalchuk@nubip.edu.ua https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4178

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни передбачає розкриття поняття «еко-тренди» в індустрії гостинності загалом і в готельно-ресторанному бізнесі зокрема, а також виділення їх основних видів, у тому числі найбільш перспективних для розвитку готельно-ресторанної справи певної території.

Завдання дисципліни зводиться до формування у студентів знань про різноманітні види еко-трендів та основні фактори їх формування у готельно-ресторанному бізнесі.

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 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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Суспільний інтерес як джерело екологізації об'єктів готельно-ресторанного бізнесу	2/0	Знати сутність і зміст поняття екологізації, розуміти основні її принципи та структуру, аналізувати перспективи екологізації в готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20

Тема 2. Негативне антропогенне навантаження викликане туристичною діяльністю	0/2	Аналізувати вплив туристичної діяльності на родовища корисних копалин, ґрунтовий покрив, водні ресурси, рослинність, дику природу та екосистеми, стан території, ландшафт і культурне середовище	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 3. Тенденції залучення локально вироблених органічних продуктів. Виключення алергенів на етапі проєктування закладу готельно-ресторанного бізнесу	2/0	Знати відмінності між органічною і неорганічною продукцією, аналізувати попит і пропозицію на органічному ринку, розуміти перспективи розвитку органічного сектору в Україні	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 4. Екологізація готелів. Критерії оцінювання екоспрямованості.	2/0	Знати типові ознаки екоспрямованості на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати критерії міжнародної програми екомаркування «Green Key»	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 5. Сталість в експлуатації ресурсів	0/2	Розуміти особливості використання концепції сталого розвитку у сфері ресурсоспоживання, аналізувати проблеми реалізації концепції сталого розвитку в	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач,	20

		експлуатації ресурсів підприємствами готельно-ресторанного бізнесу	тощо	
Модуль 2				
Тема 6. Вибір екоспрямування підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2/0	Знати основні шляхи екоспрямування готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати сучасний стан розвитку індустрії гостинності в Україні	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 7. Використання сонячної теплової енергії та світла	0/2	Розуміти переваги та недоліки використання фотоелектричної і теплової сонячної енергії у готельно-ресторанному бізнесі, знати особливості роботи систем енергозбереження в індустрії гостинності	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 8. Інтелектуальне управління водокористуванням	2/0	Знати правила водопідготовки підприємств готельно-ресторанного бізнесу	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 9. Еколейбли	2/2	Розуміти мету та умови присвоєння Європейської екологічної позначки, знати особливості екологічного маркування у	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної	20

		європейських країнах	роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	
Тема 10. Роль еколейблів у формуванні попиту	0/2	Розуміти поняття «екомаркування», знати його життєвий цикл, аналізувати принцип сталого розвитку екомаркування	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Модуль 3				
Тема 11. Економічне обґрунтування створення екоспрямованих закладів	2/0	Знати основні екологічні проблеми готельно-ресторанного бізнесу, розробляти напрями екоспрямування підприємств індустрії гостинності	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 12. Вітчизняний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	0/1	Знати стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати систему екологічного менеджменту підприємств індустрії гостинності	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 13. Зарубіжний досвід впровадження екологічної політики у закладах готельно-ресторанного бізнесу	0/1	Знати етапи впровадження екологічної політики, аналізувати приклади успішної реалізації екологічної політики на підприємствах	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач,	20

		індустрії гостинності за кордоном	тощо	
Тема 14. Екологічна політика у закладі. Тренінг персоналу	0/2	Знати ключові аспекти екологічної політики, розуміти особливості її здійснення, аналізувати переваги впровадження екологічної політики на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 15. Енергоефективність у закладах готельно-ресторанного бізнесу	2/0	Аналізувати заходи з енергоефективності, що можуть бути проведені підприємствами індустрії гостинності, розуміти переваги реалізації заходів з енергоефективності у готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Усього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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. № 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. № 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. № 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/fie.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).