

Тренінг-курс «HoReCa-бізнес»

Викладач: Горобченко О. А.

Отримані навички:

В результаті вивчення дисципліни студент має знати:

- ✓ джерела пошуку нових бізнес-ідей у сфері гостинності;
- ✓ основні моменти прийняття рішення зайнятися HoReCa-бізнесом;
- ✓ сутність та головні етапи започаткування власного HoReCa-бізнесу;
- ✓ основні аспекти теорії, практики підприємницької діяльності HoReCa-бізнесу;
- ✓ засади підприємницького типу мислення у сфері гостинності;
- ✓ загальні навички бізнесмена у сфері гостинності.

має вміти:

- ✓ формулювати мету, рушійні сили та ознаки HoReCa-бізнесу;
- ✓ генерувати і оцінювати HoReCa -бізнес-ідею;
- ✓ оцінити вигідність і перспективність HoReCa -бізнесу;
- ✓ йти на певний ризик у сфері гостинності,
- ✓ швидко реагувати на потреби ринку у цьому сегменті сфери послуг,
- ✓ спрямовувати власну справу у сфері гостинності на високі результати та лідируючі позиції;
- ✓ складати мінібізнес – проєкт нової HoReCa-справи;

Формат: дисципліна циклу професійної підготовки

Обсяг: 3 кредити ECTS, з них 34 години групових занять та 56 годин самостійної роботи; 38 % аудиторного навантаження.

Мета: дати загальне уявлення про HoReCa та бізнес у цій сфері послуг, розглянути його соціально-економічний зміст HoReCa як сегменту сфери послуг і каналу збуту товарів, розкрити механізм створення власної справи у цій сфері гостинності, показати процеси функціонування, інфраструктурного обслуговування і забезпечення бізнесу.

Тематика курсу:

Тема 1. Основне про HoReCa та бізнес

Тема 2. Особливості HoReCa як сегменту сфери послуг

Тема 3. Становлення та розвитку сфери гостинності

Тема 4. Санітарні норми в HoReCa

Тема 5. Топ бізнес-ідей XXI століття в сфері HoReCa

Тема 6. Оцінювання бізнес –ідей за моделю RAMP

Тема 7. Варіанти створення власного бізнесу у сфері гостинності

Тема 8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

Тема 9. Якісні продукти – основа для успішної роботи ресторанного бізнесу

Тема 10. Готельна сфера: тенденції та перспективи розвитку

Тема 11. Бізнес-моделі створення готелю, ресторану чи кафе

Тема 12. Система HACCP у закладах сфери HoReCa

Тема 13. Головні помилки менеджерів сфери HoReCa

Тема 14. Автоматизація HoReCa-бізнесу

Тема 15. Роль дизайну в сфері HoReCa

Тренінг-курс «HoReCa-бізнес»

Компетентності:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях бізнесу в сфері послуг.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

СК 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій у бізнесі, в т. ч. у сфері послуг, підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності

СК 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

СК 7. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати

СК 10. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства

СК 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці, зокрема у бізнесі, в т. ч. у сфері послуг

Програмні результати:

ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПРН 5. Організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

ПРН 6. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.

ПРН 7. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у сфері бізнесу, підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів

ПРН 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності бізнесу, в т. ч. у сфері послуг, підприємницьких, торговельних і біржових структур, розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх і внутрішніх впливів

ПРН 20. Знати основи бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків та результатів діяльності бізнесу, в т. ч. у сфері послуг, підприємницьких, торговельних і біржових структур з урахуванням ризиків

ПРН 21. Демонструвати здатність до прийняття рішень щодо організації та веденні бізнесу, в т. ч. у сфері послуг, підприємництва та торгівлі в умовах ризику і невизначеності

Тренінг-курс «HoReCa-бізнес»

Матеріально-технічне забезпечення:

Проекційне мультимедійне обладнання (проектор, екран, ноутбук/комп'ютер);
Доступ до мережі Internet, точка доступу Wi-Fi;
OS: Windows, Android, iOS;
Browsers: Chrome / Opera / Mozilla Firefox / MS Edge;
Програмне забезпечення: Word, Excel, PowerPoint;
Skype, Zoom, Google Meet; GantProject; Бітрікс24 CRM;
Trello
Система електронного навчання Moodle 3.9;
Тренінгова аудиторія (дошка, фліпчарт, комплект канцелярського приладдя для творчості: маркери, олівці, стікери, кольоровий папір, клей, ватман, блокнот для фліпчарту)
Академічна доброчесність:
передбачає індивідуальне виконання практичних завдань, контрольних робіт. У разі наявності текстових збігів, копіюванні або фальсифікації даних, робота не буде зараховуватися.

Оцінювання та види робіт:

Дискусії, розрахункові завдання, кейси проводяться в малих групах під час практичних занять за їх тематикою. Враховується правильність, точність, змістовність, вміння висловити власну точку зору та обґрунтувати на основі теоретичних положень, норм законодавства, статистичних даних, аналітичних матеріалів - до 30 балів протягом семестру

Творчо-проектне завдання передбачає командну роботу з обґрунтування бізнес-ідеї у рекламної діяльності у сфері послуг та розробку проекту її втілення з урахуванням маркетингової, функціональної/технологічної та фінансової складових - 30 балів

Підсумковий спіч проводиться за результатами творчо-проектного завдання у формі виступу з презентацією та відповідей на питання аудиторії. - 10 балів

Залік – 30 балів