

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Чорноморський національний університет імені Петра Могили
Факультет комп'ютерних наук
Кафедра інтелектуальних інформаційних систем

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Перший проректор
Іщенко Н.М.

“31” VIII 2020 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«HoReCa-БІЗНЕС»**

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма «Бізнес у сфері послуг»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Розробники
Завідувач кафедри економіки та підприємництво
Гарант освітньої програми
В.о. декана факультету економічних наук
Директор ННПО
Начальник НМВ

Горобченко О.А
Кузьменко О.Б.
Семенчук І.М.
Філімонова О.Б.
Норд Г.Л.
Шкірчак С.І.

Миколаїв – 2020 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показника	Характеристика дисципліни	
Найменування дисципліни	HoReCa -бізнес (тренінг – курс)	
Галузь знань	07 Управління та адміністрування	
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»	
Спеціалізація (якщо є)	відсутня	
Освітня програма	«Бізнес у сфері послуг»	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)	
Статус дисципліни	вибіркова	
Курс навчання	4	
Навчальний рік	2020–2021	
Номер(и) семестрів (триместрів):	Денна форма	Заочна форма
	8	2
Загальна кількість кредитів ЄКТС/годин	4 кредитів / 120 годин	
Структура курсу: – лекції – практичне заняття – годин самостійної роботи студентів	Денна форма	Заочна форма
	-	-
	51	14
	69	76
Відсоток аудиторного навантаження	42,5%	/ 15,6%
Мова викладання	Українська	
Форма проміжного контролю (якщо є)	Відсутня	
Форма підсумкового контролю	залік	

1. Мета, завдання та результати вивчення дисципліни

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.

Основними завданнями тренінг-курсу є засвоєння теоретичних та організаційних основ бізнесу:

- вивчення основних понять, систем і інструментарію HoReCa-бізнесу;
- пошук джерел нових ідей для HoReCa-бізнесу;
- набуття практичних навичок з розв'язання конкретних ринкових ситуацій виробничої, фінансової і комерційної діяльності бізнес-структур HoReCa як сегменту сфери послуг;
- формування вмінь щодо створення власної HoReCa-справа, підприємницьких структур, пошуку шляхів підвищення ефективності бізнес-діяльності в сучасних умовах розвитку сфери гостинності.

Очікувані результати навчання:

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;
- скласти мінібізнес – проєкт нової HoReCa-справи;

Методологічна основа тренінг-курсу «HoReCa-бізнесу» - економіка підприємства, основи бізнесу, основи електронного бізнесу, які служить науково-практичною базою курсу, забезпечує його необхідним науково-економічним апаратом, формує потребу використання знань у практиці, де функціонують відносини бізнесу у сфері гостинності.

Програмні компетенції

Загальні 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.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування бізнесу у сфері послуг, підприємницьких, торговельних і біржових структур.

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг у сфері бізнесу, підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності бізнесу у сфері послуг, підприємницьких, торговельних та біржових структур.

СК 10. Здатність до бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків і результатів діяльності бізнесу, в т. ч. у сфері послуг, підприємництва, торгівлі та біржової практики з урахуванням ризиків.

СК 11. Здатність до прийняття рішень щодо організації та веденні бізнесу у сфері послуг, підприємництва та торгівлі в умовах ризику та невизначеності.

Програмні результати навчання:

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. Організувати 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 підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та 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 у сфері послуг, підприємництва та торгівлі в умовах ризику та невизначеності.

2. Програма навчальної дисципліни

Денна форма:

Номер теми	Теми	Практичні
1	Основне про HoReCa та бізнес	2
2	Особливості HoReCa як сегменту сфери послуг	2
3	Становлення та розвитку сфери гостинності	4
4	Санітарні норми в HoReCa	4
5	Топ бізнес-ідей XXI століття в сфері HoReCa	4
6	Оцінювання бізнес-ідей за моделю RAMP	4
7	Варіанти створення власного бізнесу у сфері гостинності	4
8	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	4
9	Якісні продукти – основа для успішної роботи ресторанного бізнесу	3
10	Готельна сфера: тенденції та перспективи розвитку	2
11	Бізнес-моделі створення готелю, ресторану чи кафе	4
12	Система HACCP у закладах сфери HoReCa	2
13	Головні помилки менеджерів сфери HoReCa	4
14	Автоматизація HoReCa-бізнесу	4
15	Роль дизайну в сфері HoReCa	4
	Всього за курсом	51

Заочна форма:

Номер теми	Теми	Практичні
1-2	Основне про HoReCa та бізнес. Особливості HoReCa як сегменту сфери послуг	0,5
5-6	Т Б	0,5
8	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	1
10	Готельна сфера: тенденції та перспективи розвитку	1
11	Бізнес-моделі створення готелю, ресторану чи кафе	1
12	Система HACCP у закладах сфери HoReCa	1
13	Головні помилки менеджерів сфери HoReCa	0,5
14	Автоматизація HoReCa-бізнесу	0,5
	Всього за курсом	6

3. Зміст навчальної дисципліни

3.1. Плани аудиторних занять

Денна форма:

№	Тема заняття / план	Методи навчання
1	Основне про HoReCa та бізнес. 1. Суть бізнесу в сфері гостинності. 2. Термін «HoReCa» та його використання 3. Мета HoReCa-бізнесу. 4. Основні завдання HoReCa-бізнесу.	Робота в команді за роздрукованим опорним матеріалом, опитування
2	Особливості HoReCa як сегменту сфери послуг 1. Розширення присутності на ринку і підвищення впізнаваності бренду. 2. Підхід on-trade.	Перегляд відео-ролику, обговорення
3	Становлення та розвитку сфери гостинності 1. Періоди розвитку гостинної індустрії у світі. 2. Чинниками становлення та розвитку сфери гостинності. 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності України.	Бесіда, перегляд відео-роликів та їх обговорення
4	Санітарні норми в HoReCa 1. Гарна виробнича практика GMP. 2. Прибирання приміщень (періодичність, інвентар тощо). 3. Миття посуду (зона миття, частота і послідовність, хім.. засоби тощо). 4. Поводження з відходами.	Бесіда, диспут, тестування
5	Топ бізнес-ідей XXI століття в сфері HoReCa 1. Джерела пошуку бізнес-ідей. 2. Основні питання з приводу ідеї бізнесу. 3. Топ-20 бізнес-ідей XXI століття в сфері HoReCa.	Бесіда, пояснення, перегляд відео-роликів
6	Оцінювання бізнес –ідей - запорука успішного бізнесу 1. Оцінка потенціалу бізнес ідеї. 2. Сутність моделі RAMP та її 4-ри позиції.	Розповідь у формі діалогу, практична робота
7	Створення власного бізнесу у сфері гостинності 1. Все починається з самого себе. 2. Бізнес-ідея та її пошуки. 3. Шість варіантів власного бізнесу у сфері гостинності.	Перегляд відео-роликів, обговорення, практична робота
8	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності 1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. 3. Типи закладів ресторанного господарства. 4. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. 5. Топ -10 унікальних ресторанів світу.	Лекція у формі розповіді, перегляд відео-роликів
9	Якісні продукти – основа для успішної роботи ресторанного бізнесу. 1. Основні вимоги до кулінарної справи ресторанного бізнесу. 2. Незвичайні страви країн світу.	Перегляд відео-роликів, обговорення
10	Готельна сфера: тенденції та перспективи розвитку	Лекція у формі діалогу,

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу (міжнародна та вітчизняна). 2. Вимоги до різних категорій готелів в Україні. 3. Найкращі готелі світу: історія створення, послуги. 	практична робота
11	Бізнес-моделі створення готелю, ресторану чи кафе <ol style="list-style-type: none"> 1. Джерела доходів. 2. Джерела витрат. 3. Сегменти клієнтів. 4. Цінові пропозиції. 5. Канали продажів. 6. Ключові ресурси. 7. Ключові процеси. 	Перегляд відеороликів та їх обговорення
12	Система НАССР у закладах сфери HoReCa <ol style="list-style-type: none"> 1. Міжнародні стандарти НАССР. 2. Повний перелік документів, які потребує система НАССР. 3. Створення блок-схем для успішної роботи. 	Розповідь у формі діалогу, створення ситуації інтересу у процесі викладення
13	Головні помилки менеджерів сфери HoReCa <ol style="list-style-type: none"> 1. Три типові помилки менеджера, яких варто уникати. 2. 5 помилок ресторатора-початківця. 3. Практичні поради майбутнім менеджерам сфери HoReCa. 	Лекція у формі діалогу, тестування
14	Автоматизація HoRacе-бізнесу <ol style="list-style-type: none"> 1. Шість кроків до автоматизації бізнесу. 2. Автоматизація ресторанного бізнесу (кафе, бари ресторани) та її головні напрями, переваги та рішення. 3. Автоматизовані системи управління готелями. 4. Функціональні особливості хмарної системи jSolutions для ведення готельного бізнесу. 	Лекція у формі діалогу, пояснення
15	Роль дизайну в сфері HoReCa <ol style="list-style-type: none"> 1. Дизайн і бізнес – модифікація в умовах глобальних змін. 2. Діджитал: прорив бізнесу на новий рівень 3. Дизайн - це не мистецтво, це стратегія. 4. Дизайн, розробка яке процес з 5 D: Discover, Define, Design, Deliver, Distribute. 	Розповідь, перегляд відеороликів та їх обговорення

3.2. Види самостійної роботи

Розподіл годин самостійної роботи для студентів навчання:

Види самостійної роботи	Кількість годин	
	денної форми	заочна форма
Підготовка до аудиторних занять на основі опрацьованого матеріалу	69	76
Оформлення і презентація індивідуального творчого завдання «Моя справа в сфері HoReCa»		
Додаткове опрацювання окремих тем програми або їх частин		

3.3. Забезпечення освітнього процесу

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)

4. Підсумковий контроль

Підсумковий контроль здійснюється в формі заліку, який передбачає відповідь на одне питання та презентацію творчого завдання «Моя справа у сфері в HoReCa».

Перелік питань до заліку

1. Суть бізнесу в сфері гостинності.
2. Термін «HoReCa» та його використання
3. Мета HoReCa-бізнесу.
4. Основні завдання HoReCa-бізнесу.
5. Розширення присутності на ринку і підвищення впізнаваності бренду.
6. Підхід on-trade.
7. Періоди розвитку гостинної індустрії у світі.
8. Чинниками становлення та розвитку сфери гостинності.
9. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності України.
10. Гарна виробнича практика GMP.
11. Прибирання приміщень (періодичність, інвентар тощо).
12. Миття посуду (зона миття, частота і послідовність, хім.. засоби тощо).
13. Поводження з відходами.
14. Джерела пошуку бізнес-ідей.
15. Основні питання з приводу ідеї бізнесу.
16. Топ-20 бізнес-ідей XXI століття в сфері HoReCa.
17. Оцінка потенціалу бізнес ідеї.
18. Сутність моделі RAMP та її 4-ри позиції.
19. Все починається з самого себе.
20. Бізнес-ідея та її пошуки.
21. Шість варіантів власного бізнесу у сфері гостинності.
22. Все починається з самого себе.
23. Бізнес-ідея та її пошуки.
24. Шість варіантів власного бізнесу у сфері гостинності.
25. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
26. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
27. Типи закладів ресторанного господарства.
28. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
29. Топ -10 унікальних ресторанів світу.
30. Основні вимоги до кулінарної справи ресторанного бізнесу.
31. Незвичайні страви країн світу.
32. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу (міжнародна та вітчизняна).
33. Вимоги до різних категорій готелів в Україні.
34. Найкращі готелі світу: історія створення, послуги.

35. Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу (міжнародна та вітчизняна).
36. Вимоги до різних категорій готелів в Україні.
37. Найкращі готелі світу: історія створення, послуги.
38. Бізнес-моделі створення готелю, ресторану чи кафе.
39. Міжнародні стандарти НАССР.
40. Повний перелік документів, які потребує система НАССР.
41. Створення блок-схем для успішної роботи.
42. Три типові помилки менеджера, яких варто уникати.
43. 5 помилок ресторатора-початківця.
44. Практичні поради майбутнім менеджерам сфери HoReCa.
45. Шість кроків до автоматизації бізнесу.
46. Автоматизація ресторанного бізнесу (кафе, бари ресторани) та її головні напрями, переваги та рішення.
47. Автоматизовані системи управління готелями.
48. Функціональні особливості хмарної системи jSolutions для ведення готельного бізнесу.
49. Дизайн і бізнес – модифікація в умовах глобальних змін.
50. Діджитал: прорив бізнесу на новий рівень
51. Дизайн - це не мистецтво, це стратегія.
52. Дизайн, розробка яке процес з 5 D: Discover, Define, Design, Deliver, Distribute.

5. Критерії оцінювання та засоби діагностики результатів навчання

Денна форма:

№ теми	Форми оцінювання	Кількість балів min-max
1	Опитування, командна робота	2-4
2	Практична робота	3-5
3	Практична робота	2-4
4	Опитування	1-2
5	Практична робота	1-2
6	Опитування	1-2
7	Практична робота	3-5
8	<i>Тестування</i>	2-4
9	Практична робота	3-5
10	Командна робота	3-5
11	Практична робота	1-2
12	Опитування	1-2
13	<i>Тестування</i>	2-4
14	Практична робота	1-2
15	Опитування	1-2
	Індивідуальне творче завдання (ІТЗ) «Моя справа у сфері HoReCa » (оформлення)	10-15
	За семестр	36-60
	Залік (опитування та презентація-захист ІТЗ)	24-40
	Всього	60-100

Заочна форма:

№	Вид діяльності (завдання)	Кількість балів min-max
1	Виконання практичних завдань на групових заняттях	6-10

2	Підготовка та оформлення ІТЗ «Моя справа у сфері HoReCa »	10-20
3	Тестування	20-30
4	Залік (опитування та презентація-захист ІТЗ)	24-40
	Всього	60-100

Наукова робота студентів та/або неформальна освіта з тематики курсу передбачає наступне оцінювання:

- участь в науково-дослідній роботі (з опублікуванням тез, статті), виступи у наукових гуртках і конференціях, участь у внутрівузівських олімпіадах – до 10 балів;
- неформальна освіта (наявність сертифікату, що відповідає тематиці курсу) – до 25 балів.

Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		<i>залік</i>
90 - 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
64-74	D	
60-63	E	задовільно
35- 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. Рекомендовані джерела інформації

6.1. Основні:

1. Колот А. М. Створення власного бізнесу [Електронний ресурс]: навч. посібник / А. М. Колот, Г. О. Швиданенко, та ін. — К. : КНЕУ, 2017. — 311 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
3. «Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства)»: навч. посіб. / С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук, за наук. ред. С. Г. Кравець – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. – 202 с.
4. Мальська М. П.. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи [Текст] : навчальний посібник / Галина Круль ; М-во освіти і науки України, Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 367 с.
6. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти : навчальний посібник / Христо Роглев [та ін.] ; ред. Георгій Мунін ; Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 442,[2] с.
7. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Лідія Нечаюк, Наталія Нечаюк. - 3-тє вид. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 343 с.
8. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа : навчальний посібник. - К.: Київський національний торговельно-економічний університет; Вінниця: Едельвейс і К, 2015. - 580 с.
9. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.

10. Новітні комп'ютерні технології. – Кривий Ріг : Видавничий центр ДВНЗ «Криворізький національний університет», 2018. – Том XVI. – 317 с. : іл.

11. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. пос. / П.Р. Пуцентейло. - К.: ЦУЛ, 2007. - 344 с.

12. Луцька Т.В. Формування конкурентоспроможності бізнес-процесів підприємств сфери послуг: дис. канд. екон. наук: 08.00.04 / Т.В. Луцька: ПВНЗ «Європ. ун-т». - К., 2009. - 231 с.

13.

7.2. Додаткові:

1. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. 436-V. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua>

2. Закон України «Про підприємництво» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/698-12#Text>

3. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо спрощення умов ведення бізнесу (дерегуляція)». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-19#Text>

4. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління" підприємствами ресторанного бізнесу / О.О. Гудзовата // Торгівля, комерція, підприємництво / Збірник наукових праць. - Вип.14. - Львів: ЛКА, 2012. - С.76-82.

5. Інтернет-технології в туризмі. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/Internet.htm

7.3. Ресурси інтернет:

1. Журналу Бізнес. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://business.ua/>

2. Бізнес платформа MEREZHA. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.merezha.com.ua/?gclid=Cj0KCQjwpNr4BRDYARIsAADIx9wF2wLv-NzxX785hQyjMoEsGx-al7FfyfT6pRP39kXIjurOWfeeTkEaAoIiEALw_wcB

3. Бізнес-платформа – MIM. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mim.kiev.ua/ru/business-platform>

4. Портал для підприємців. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sme.gov.ua/>

5. Портал топ-менеджерів оптової та роздрібною торгівлі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://trademaster.ua/horeca>

6. Информационные системы управления гостиничными комплексами - URL: <http://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/02.pdf>

8. Дистанційна підтримка дисципліни:

Тексти лекцій, презентації, відео, завдання, актуальні публікації та додаткові матеріали розміщені в системі дистанційного навчання Moodle.

Список ключових слів англійською мовою до робочої програми з тренінг-курсу «HoReCa -бізнес»

Ключові слова	
англійська	українська
1. Business	1. Бізнес
2. Hospitality industry	2. Індустрія гостинності
3. Consumers	3. Споживачі
4. Services	4. Послуги
5. Business models	5. Бізнес-моделі
6. Hotel	6. Готель
7. Restaurant	7. Ресторан

8. Cafe	8. Кафе
9. Competition	9. Конкуренція
10. Business ideas	10. Бізнес-ідеї
11. Market	11. Ринок
12. Environment	12. Середовище
13. Mechanism	13. Механізм
14. Activity	14. Діяльність
15. Development	15. Розвиток
16. Recourses	16. Ресурси
17. Effectiveness	17. Ефективність
18. Profit	18. Прибуток
19. Management	19. Управління
20. Finances	20. Фінанси