

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
На засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І. Г.

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«Екотехнології у сфері гостинності»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»,
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

Назва курсу	Екотехнології у сфері гостинності
Адреса викладання курсу	Вул. Лесі Українки 39,
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі дисципліни	Бомба Мирослав Ярославович, доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	Електронна пошта: myroslav.bomba@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення дисципліни	Четвер: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 205)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Екотехнології у сфері гостинності» – вибіркова дисципліна для освітньої програми магістра, яка викладається в 1-му семестрі в обсязі 4 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація дисципліни	<p>Програма навчальної дисципліни «Екотехнології у сфері гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p>Розглянуто сучасні надбання вітчизняної і світової науки в сфері розвитку екотехнологій в готельно-ресторанному бізнесі. Дана характеристика розвитку екотехнологій та окреслено перспективні напрями їх впровадження у виробничу діяльність закладів гостинності. Навчальна дисципліна «Екотехнології у сфері гостинності» спрямована на формування у студентів загальних і фахових компетентностей з розвитку екотехнологій в готельно-ресторанному господарстві; викладення методологічних і організаційних основ екологічно-безпечних та енергоощадних готельно-ресторанних господарств; визначення методичних принципів функціонального планування – планування екологічного виробництва, асортименту, збуту, маркетингової діяльності, кінцевих результатів виробничо-господарчої діяльності підприємства сфери гостинності, ресурсного забезпечення, обґрунтування необхідності оновлення еколого- безпечної продукції. Провідною ідеєю екотехнології у сфері гостинності є отримання повноцінних екологічно чистих виробництв та охорона навколишнього середовища.</p>
Мета та цілі дисципліни	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Екотехнології у сфері гостинності» передбачено набуття студентами теоретичних знань та формування практичних навичок з розвитку екотехнологій та планування діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах господарювання.</p> <p>Цілі – сприяти набуттю наукових підходів щодо розвитку екотехнологій у сфері готельно-ресторанного бізнесу; ознайомити з досягненням вітчизняної і світової науки з розвитку екотехнологій у сфері</p>

	<p>гостинності, організаційною структурою екопідприємств; формування у студентів сталої системи поглядів і знань з мінімізації негативного впливу господарської діяльності на навколишнє середовище, навичок застосування системного підходу до забезпечення високого рівня енергетичної, екологічної безпеки підприємства, підвищення рівня свідомості та екологічної культури.</p>
<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бомба М. Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посіб. Львів: Сполом, 2022. 294с. 2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 3. Войцицький А.П., Дубровський В.П., Боголюбов В.М. Техноекологія: підручник; за ред. В.М. Боголюбова. К.іїв: Аграрна освіта, 2009. 533 с. 4. Галушкіна Т.П., Грановська Л.М., Кисельова Р.А. Екологічний менеджмент та аудит: Навчальний посібник. – Херсон: Олді, 2020. 456 с. 5. Гомеля М.Д., Оверченко Т.А., Іваненко О.І. Більш чисті виробництва: підручник. Київ: Видавничий дім «Конкорд», 2020. 248 с. 6. Джигирей В.С. Екологія та охорона навколишнього природного середовища: навчальний посібн. Київ: Т-во «Знання», КОО, 2007. 422с. 7. Екологія з основами екологічного туризму: навчальний посібник / Укл. Паньків Н.С., Бомба М. Я., Львів, ЛІЕТ, 2016. 318 с. 8. Екологічна безпека, природно-техногенна безпека і цивільний захист в Україні: навч. посіб. / В. М. Кобрін та ін. Харків: ХАІ, 2007. 405 с. 9. Мальська М. П, Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посін. Київ: Цетнр учбової літератури, 2010. 472 с. 10. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. 2 ге вид., відред. і допов. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. 307 с. 11. Модернізація виробництва: системно-екологічний підхід: Посібник з екологічного менеджменту / Шевчук В.Я., Саталкін Ю.М., Навроцький В.М. та інші. Київ: СИМВОЛ-Т, 1997. 245с. 12. Запольський А.К., Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: підручник. Київ: Вища школа, 2005. 428 с. 13. Іваненко О.І, Носачова Ю.В. Техноекологія: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2017. 294 с. 14. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2014. 399 с. 15. Іванюта С.П., Качинський А.Б. Екологічна та природно-технічна безпека України: регіональний вибір загроз і ризиків.: монографія. Київ: НІСД, 2012. 308 с. 16. Радовенчик В.М., Гомеля М.Д., Радовенчик Я.В. Утилізація та рекуперація відходів: підручн. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 248 с. 17. https://ecolog-ua.com/news/top-eko-iniciatyv-yaki-ukrayinski-goteli-mozhut-vykorystovuvaty-vzhe-sogodni 18. https://www.sworld.com.ua › simpge2 › 6.pdf <p>Додаткова література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Берзіна С.В., Яреськовська І.І. та ін. Системи екологічного управління: сучасні тенденції та міжнародні стандарти: посібн.Київ: Інститут

	<p>екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. 134 с.</p> <p>2. Бондар, О. І., Новосельська Л. П., Іващенко Т. Г. Основи біологічної безпеки (екологічна складова): навч. посіб.; під заг. ред. Г. Г. Шматкова; Держ. екол. акад. післядиплом. освіти та управління. Херсон: Грін Д. С., 2016. 372 с.</p> <p>3. Воробйова О.А., Харічков С.К. Розвиток рекреаційно - туристичної діяльності на територіях природно-заповідного фонду. О. ППРЕД НАНУ, 2009. 36 с.</p> <p>4. Данилишин Б. Шанс для енергоефективності. URL: https://www.epravda.com.ua/columns/2019/02/14/645268/</p> <p>5. Дуднікова І.І. Екологія і безпека життєдіяльності: Термінологічний словник-довідник. К.: Вища школа., 2005. 247 с.</p> <p>6. Екологічна безпека інженерної діяльності / О.І. Іваненко, Ю.В. Носачова, В.В. Вембер. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 212 с.</p> <p>7. Жигуц Ю.Ю., Лазар В.Ф. «Інженерна екологія»: навч. пос. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 170 с.</p> <p>8. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності Київ: ЦУЛ, 2013. 448 с.</p> <p>9. Лисиченко Г.В., Хміль Г.А., Барбашев С.В. Методологія оцінювання екологічних ризиків. Одеса: Астропринт, 2011. 368 с.</p> <p>10. Клименко М.О., Залеський І.І. Техноекотолгія: навчальний посібник Київ: ВЦ «Академія», 2011. 256 с.</p> <p>11. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посіб. Київ: Лібра, 1999. 272</p> <p>12. Разанов С.Ф. Екологічна та техногенна безпека. навчальний посібник для вивчення дисципліни. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2013. 125 с.</p> <p>13. Розбудова екологічної мережі / Під ред. Ю. Р. Шеляга-Сосонка. Київ, 1999. 127 с.</p> <p>14. Ряшко Г.М., Крусір Г.В., Новічкова Т.П. Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві.. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2016. Вип.2. С.17-21.</p> <p>15. Семенов В.Ф. Екологічний менеджмент: підручник / В.Ф.Семенов, О.Л.Михайлюк, Т.П. Галушкіна. Київ: Центр навч. літ., 2004. 407 с.</p> <p>16. Сучасні підходи до енергозбереження у сфері готельного господарства. Режим доступу: https://studfile.net/preview/5193833/</p> <p>17. Управління техногенною безпекою України / Є.П. Буравльов, В.В. Гетьман. Київ, 2006. 235 с.</p> <p>18. Цибка М., Романова К., Ворфоломеев А. Ресурсоефективне та чисте виробництво: навчальний посібник. UNIDO: Центр РЕБЧВ в Україні, 2017. 81 с.</p> <p>19. Офіційний сайт організації Association of British Travel Agents. URL: https://www.abta.com/.</p> <p>20. Офіційний сайт World tourism organization. URL: https://www.unwto.org/.</p> <p>21. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key». URL: https://www.greenkey.global/.</p>
Обсяг курсу	32 години аудиторних занять. З них 16 годин лекцій, 16 годин практичних і семінарських занять та 88 годин самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: вивчити вплив шкідливих відходів готельно-ресторанних господарств на навколишнє середовище; сформулювати у майбутніх фахівців

знання з основних джерел утворення відходів на виробництві готельно-ресторанних господарств; базові основи екотехнологій та перспективи екологізації закладів готельно-ресторанних господарств; екотехнологічні методи ведення закладів готельно-ресторанного господарства на безвідходній переробці екологічно-безпечної сировини; екотехнологічні методи утилізації відходів господарської діяльності; методи захисту навколишнього середовища від шкідливого впливу ксенобіотиків та екобезпечність продуктів харчування.

вміти: формулювати цілі і завдання щодо розвитку інноваційних технологій в сфері гостинності; освоїти методики запровадження безвідходних та маловідходних технологій, поводження з відходами; використовувати альтернативні методи ведення готельно-ресторанних господарств; забезпечити засвоєння основних екологічних закономірностей та набуття вмінь і навичок у роботі з об'єктами та елементами довкілля; запроваджувати проведення державного обліку та розробку сучасних принципів поводження з відходами готельно-ресторанних господарств; використовувати принципи управління, на яких базується система екологічно-безпечних виробництв в сфері гостинності.

Вивчення навчальної дисципліни «Екотехнології у сфері гостинності» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності:

ЗК1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями щодо екологічно-безпечних виробництв у сфері гостинності.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК4. Брати участь у розробці та реалізації проектів із розробки екотехнологій у сфері гостинності.

ЗК5. Здатність прогнозувати вплив технологічних процесів та виробництв на навколишнє середовище.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати комплексні завдання щодо впровадження екологічно-безпечних виробництв у готельно-ресторанному господарстві на основі системного наукового аналізу та досягнень світового досвіду.

б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію щодо врахування особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, надання їм екологічного спрямування. СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності екотехнологій у сфері гостинності.

СК4. Здатність проводити оцінку стану довкілля, визначати рівень впливу підприємства (виробництва) на навколишнє середовище.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності екологічно-безпечного спрямування.

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

СК 10. Здатність обґрунтовувати стратегічні цілі діяльності екопідприємств сфери гостинності.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями,

	<p>використання екологічно-безпечних та енергоощадних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни «Екотехнології у сфері гостинності» студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>ПРН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на засадах екологічності та енергозбереження.</p> <p>ПРН 2. Застосовувати сучасні досягнення вітчизняної та світової науки, порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та наслідки впливу від впровадження інновацій на довкілля.</p> <p>ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами екологічно-безпечних суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, ресурсного, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 9. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти бізнес-екопроєкти шляхом застосування наукових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних та екологічних досліджень у сфері гостинності.</p> <p>ПРН 12. Вміло і доступно презентувати власні наукові розробки, екопроекти з аргументацію до фахівців гостинності з метою впровадження їх виробничу діяльність у сферу гостинності.</p>						
Ключові слова	Екотехнології, екологічно-безпечне виробництво, енергоощадні технології, сфера гостинності						
Формат курсу	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.						
Теми	Подано у схемі курсу						
Підсумковий контроль, форма	Залік						
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з багатьох дисциплін до університетської підготовки достатніх для сприйняття категоріального апарату із методології та організації наукових досліджень в сфері розвитку готельно-ресторанного бізнесу, а також розуміння джерельної бази.						
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.						
Необхідне обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.						
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	<p>Приклад розподілу балів, які отримують студенти під час практичних занять(для заліку –100 балів):</p> <table border="1" data-bbox="462 1791 1485 1927"> <tr> <td colspan="2">Поточне тестування та самостійна робота</td> <td rowspan="2">Сума</td> </tr> <tr> <td>Змістовий модуль 1 (10 балів)</td> <td>Змістовий модуль 2 (10 балів)</td> </tr> </table>		Поточне тестування та самостійна робота		Сума	Змістовий модуль 1 (10 балів)	Змістовий модуль 2 (10 балів)
Поточне тестування та самостійна робота		Сума					
Змістовий модуль 1 (10 балів)	Змістовий модуль 2 (10 балів)						

П1	П2	П3	П4	П5	П6	П7	П8	100 балів
10	10	10	10	10	10	10	10	

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за результатами поточного контролю: практичні (семінарські) – 80 (40+40) балів і підсумкові модулі 20 (10+10) балів. Максимальна кількість – 100 балів.

При оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань студентів за різними системами.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.

Питання до модулів

1. Охарактеризуйте вплив розвитку готельно-ресторанної індустрії на стан навколишнього середовища.
2. Класифікація джерел за впливом на навколишнє середовище.
3. Основні наслідки впливу на довкілля.
4. Ксенобіотики, класифікація і їх коротка характеристика.

5. Основні види антропогенного впливу на довкілля.
6. Напрями екологізації сфери гостинності.
- 7 Сутність, зміст і завдання дисципліни «Екотехнології у сфері гостинності»
8. Що Ви розумієте під еко-готелем?
- 9.Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії.
- 10.Закордонний досвід впровадження еко-інновацій в підприємствах готельного господарства.
11. Шляхи інтеграції еко-технологій в готельному підприємстві.
- 12 .Комплексна систематизація переваг та недоліків екологізації підприємств готельного господарства.
- 13.Сучасний стан та перспективи розвитку з розвитку екологічно-безпечного готельно-ресторанного бізнесу.
14. Охарактеризуйте інноваційні процеси в еко-готельному та еко-ресторанному бізнесі.
15. Технологічні інновації у готельному господарстві, приведіть приклад.
16. Що Ви розумієте під безвідходними технологіями?
17. Приведіть приклад еко-готелю і дайте його характеристику.
18. Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері еко-готельного господарства в Україні.
19. Що Ви розумієте під інфраструктурними інноваціями у готельному господарстві?
20. Перспективні напрямки розвитку ресторанного бізнесу в умовах глобалізації.
21. Сучасні тенденції розвитку ресторанних господарств.
22. Закордонний досвід впровадження еко-інновацій на підприємствах ресторанного господарства.
23. Шляхи інтеграції еко-технологій в готельно-ресторанному підприємстві.
24. Комплексна систематизація переваг та недоліків екологізації підприємств готельного і ресторанного господарства.
25. Охарактеризуйте інновації щодо забезпечення якості та безпеки ресторанних підприємств.
26. Дайте визначення технологічних інновацій ресторанного господарства.
27. В чому полягає значення екологічної безпеки харчової продукції у готельно-ресторанних закладах?
28. Джерела забруднення продовольчої сировини і продуктів харчування.
29. Основні небезпеки та загрози, а також пріоритетні напрями вирішення проблеми.
30. Методи дослідження якості продовольчої сировини.
31. Державні стандарти та процеси інноваційного виробництва екологічно безпечних продуктів харчування.
32. Виробництво екологічних продуктів харчування В Україні: стані перспективи використання в готельно-ресторанному господарстві.
33. Енергозбереження в готельно-ресторанних комплексах.
34. Енергоефективні рішення під час будівництва еко-готелів та інфраструктурних об'єктів.
35. Енергоефективні проекти «Еко-готель» та «Еко-ресторан».
36. Зелене будівництво – основні технічні рішення.
37. Фінансування еко-проектів.
38. Сутність, структура та завдання екологічного менеджменту на

	<p>підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>39. Поняття та механізм системи корпоративного екологічного менеджменту.</p> <p>40. Система управління еколого-техногенною безпекою у готельно-ресторанних комплексах: вітчизняний і світовий досвід.</p>
Опитування	<p>Опитування проводиться на семінарських та практичних заняттях у вигляді (есе, вирішення кейсу, тестових завдань, доповідей та презентацій).</p>

1. СХЕМА КУРСУ «МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Змістовний модуль 1 «Зміст, завдання, основні поняття та забезпечення інформацією наукового дослідження»					
1-2 тиждень	<p>Тема 1. Екологічні проблеми готельно-ресторанного бізнесу і шляхи їх вирішення.</p> <p>Вплив розвитку готельно-ресторанної індустрії на стан навколишнього середовища. Найважливіші джерела впливу на навколишнє середовище. Основні наслідки впливу т на довкілля. Напрями екологізації сфери гостинності. Екологізація освіти</p> <p>*Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні і проблеми екології.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Джигирей В.С. Екологія та охорона навколишнього природного середовища: навчальний посібн. Київ: Т-во «Знання», КОО, 2007. 422с.</p> <p>2. Екологія з основами екологічного туризму: навчальний посібник / Укл. Паньків Н.Є., Бомба М. Я., Львів, ЛІЕТ, 2016. 318 с.</p> <p>3. Розбудова екологічної мережі / Під ред. Ю. Р. Шеляга-Сосонка. Київ, 1999. 127 с.</p> <p>4. Клименко М.О., Залеський І.І. Техноекоекологія: навчальний посібник Київ: ВЦ «Академія», 2011. 256 с.</p>	Підготувати питання по темі №1 / Семінарське заняття по темі №1 4/2 год.	2 тиждень
3-4 тиждень	<p>Тема 2. Екологізація готельних підприємств як інноваційна форма підвищення їх конкурентної спроможності</p> <p>Перспективні напрямки розвитку готельної індустрії в умовах глобалізації. Сучасні тенденції розвитку готельної індустрії. Закордонний досвід впровадження еко-інновацій в підприємствах готельного господарства. Шляхи інтеграції еко-технологій в готельному підприємстві. Комплексна систематизація переваг та недоліків екологізації підприємств готельного господарства.</p> <p>*Сучасний стан та перспективи</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Мальска М. П, Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. Київ: Цетпр учбової літератури, 2010. 472 с</p> <p>2. https://ecolog-ua.com/news/top-eko-iniciatyv-yaki-ukrayinski-goteli-mozhut-vykorystovuvaty-vzhe-sogodni</p> <p>3. Офіційний сайт організації Association of British Travel Agents. URL: https://www.abta.com/.</p> <p>4. Офіційний сайт World tourism organization. URL: https://www.unwto.org/.</p> <p>5. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key». URL: https://www.greenkey.global/.</p> <p>6. https://www.sworld.com.ua > simpge2 > 6.pdf</p>	Підготувати питання по темі №2 / Семінарське заняття по темі №2 4/2 год.	4 тиждень

	розвитку з розвитку екологічно-безпечного готельно-ресторанного бізнесу.				
5-6 тиждень	<p>Тема 3. Інноваційні процеси в екоготельному бізнесі</p> <p>Організаційні інновації у готельному господарстві. Соціальні інновації у готельному господарстві. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві. Технологічні інновації у готельному господарстві. Економічні інновації у готельному господарстві. Безвідходні технології. Інновації в забезпеченні безпеки готельних підприємств.</p> <p>*Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері готельного господарства в Україні</p>	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 2. Войцицький А.П., Дубровський В.П., Боголюбов В.М. Техноекологія: підручник; за ред. В.М. Боголюбова. Київ: Аграрна освіта, 2009. 533 с. 3. Гомеля М.Д., Оверченко Т.А., Іваненко О.І. Більш чисті виробництва: підручник. Київ: Видавничий дім «Конкорд», 2020. 248 с. 4. Модернізація виробництва: системно-екологічний підхід: Посібник з екологічного менеджменту / Шевчук В.Я., Саталкін Ю.М., Навроцький В.М. та інші. Київ: СИМВОЛ-Т, 1997. 245с. 5. Іваненко О.І, Носачова Ю.В. Техноекологія: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2017. 294 с. 6. Жигуц Ю.Ю., Лазар В.Ф. «Інженерна екологія»: навч. пос. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 170 с. 7. Радовенчик В.М., Гомеля М.Д., Радовенчик Я.В. Утилізація та рекуперація відходів: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 248 с. 	Підготувати питання по темі №3 / Практичне заняття по темі №3 4/2 год.	6 тиждень
7-8 тиждень	Тема 4. Екологізація ресторанних підприємств як пріоритетний напрямок підвищення їх конкурентної	Лекційне / практичне заняття	<ol style="list-style-type: none"> 1. Запольський А. К., Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: підручник. Київ: Вища школа, 2005. 428 с. 	Підготувати питання по темі №4 /	8 тиждень

	<p>спроможності</p> <p>Перспективні напрямки розвитку ресторанного бізнесу в умовах глобалізації. Сучасні тенденції розвитку ресторанних господарств. Закордонний досвід впровадження еко-інновацій на підприємствах ресторанного господарства. Шляхи інтеграції еко-технологій в готельно-ресторанному підприємстві. Комплексна систематизація переваг та недоліків екологізації підприємств готельного і ресторанного господарства.</p> <p>*Світовий науковий і практичний досвід з розвитку готельно-ресторанного бізнесу і його використання на вітчизняному ринку послуг.</p>		<p>2. https://ecolog-ua.com/news/top-eko-iniciatyv-yaki-ukrayinski-goteli-mozhut-vykorystovuvaty-vzhe-sogodni</p> <p>3. Офіційний сайт організації Association of British Travel Agents. URL: https://www.abta.com/.</p> <p>4. Офіційний сайт World tourism organization. URL: https://www.unwto.org/.</p> <p>5. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key». URL: https://www.greenkey.global/.</p> <p>6. https://www.sworld.com.ua > simpge2 > 6.pdf</p>	<p>Практичне заняття по темі № 4 4/2 год.</p>	
<p>8 тиждень</p>	<p>Модульна контрольна робота 1</p>			<p>Підготувати питання по темах 1-4</p>	<p>8 тиждень</p>

Змістовний модуль 2. «Прикладні аспекти організації наукових досліджень та їх апробація»

<p>9-10 тижден ь</p>	<p>Тема 5. Інноваційні процеси в екоресторанному Організаційні інновації у ресторанному бізнесі. Соціальні інновації у ресторанному господарстві. Інфраструктурні інновації у закладах ресторанного господарства. Технологічні інновації у ресторанному господарстві. Економічні інновації у ресторанному господарстві. Інновації в забезпеченні якості та безпеки ресторанних підприємств *Визначте стратегічні цілі інвестиційної політики у сфері закладів ресторанного господарства на вітчизняному ринку послуг.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 2. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. - 2 ге вид., відред. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 307 с. 3. Гомеля М.Д., Оверченко Т.А., Іваненко О.І. Більш чисті виробництва: підручник. Київ: Видавничий дім «Конкорд», 2020. 248 с. 4. Модернізація виробництва: системно-екологічний підхід: Посібник з екологічного менеджменту / Шевчук В.Я., Саталкін Ю.М., Навроцький В.М. та інші. Київ: СИМВОЛ-Т, 1997. 245с. 5. Іваненко О.І, Носачова Ю.В. Техноекологія: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2017. 294 с. 	<p>Підготувати питання по темі №5 / Практичне заняття по темі № 5 4/2год.</p>	<p>10 тиждень</p>
<p>11-12 тижден ь</p>	<p>Тема 6. Екологічність і безпечність харчової продукції у готельно-ресторанних закладах Теоретичні та прикладні аспекти екологічності безпечності продуктів харчування. Джерела забруднення продовольчої сировини і продуктів харчування внаслідок загострення екологічної ситуації. Основні небезпеки та загрози, а також пріоритетні напрями вирішення проблеми.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бомба М. Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посіб. Львів: Сполом, 2022. 294с. 2. Екологія з основами екологічного туризму: навчальний посібник / Укл. Паньків Н.Є., Бомба М. Я., Львів, ЛІЕТ, 2016. 318 с. 3. Екологічна безпека, природно-техногенна безпека і цивільний захист в Україні: навч. посіб. / В. М. Кобрін та ін. Харків: ХАІ, 2007. 405 с. 4. Іваненко О.І, Носачова Ю.В. Техноекологія: 	<p>Підготувати питання по темі №6 Семінарське заняття заняття по темі №6 4/2 год.</p>	<p>12 тиждень</p>

	<p>Методи дослідження якості продовольчої сировини, державні стандарти та процеси інноваційного виробництва екологічно безпечних продуктів харчування.</p> <p>*Виробництво екологічних продуктів харчування в Україні: стан перспективи використання в готельно-ресторанному господарстві.</p>		<p>підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2017. 294 с.</p> <p>5. Запольський А. К., Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: підручник. Київ: Вища школа, 2005. 428 с.</p> <p>6. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2014. 399 с.</p> <p>7. Лисиченко Г.В., Хміль Г.А., Барбашев С.В. Методологія оцінювання екологічних ризиків. Одеса: Астропринт, 2011. 368 с.</p>		
13-14 тижднів	<p>Тема 7. Енергозбереження в готельно-ресторанних комплексах як засаднича основа екологічної безпеки у сфері гостинності</p> <p>Екологічні стандарти, національна та світова політика в будівельній галузі. Енергоефективні рішення під час будівництва еко-готелів та інфраструктурних об'єктів. Енергоефективні проекти «Еко-готель» та «Еко-ресторан». Зелене будівництво – основні технічні рішення, Фінансування екопроектів. Інновації та енергозбереження в устаткуванні готельно-ресторанних комплексів.</p> <p>*Інновації у впровадженні енергозбереження в готельно-ресторанних комплексах України.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Берзіна С.В., Яреськовська І.І. та ін. Системи екологічного управління: сучасні тенденції та міжнародні стандарти: посібник. К.: Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. 134 с.</p> <p>2. Цибка М., Романова К., Ворфоломеев А. Ресурсоефективне та чисте виробництво: навчальний посібник. UNIDO: Центр РЕБЧВ в Україні, 2017. 81 с.</p> <p>3.Ряшко Г.М., Крусір Г.В., Новічкова Т.П. Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві.. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2016. Вип.2. С.17-21.</p> <p>4. Сучасні підходи до енергозбереження у сфері готельного господарства. Режим доступу: https://studfile.net/preview/5193833/</p> <p>5. Данилишин Б. Шанс для енергоефективності. URL: https://www.epravda.com.ua/columns/2019/02/14/645268/.</p>	Підготувати питання по темі №7 / Практичне заняття по темі № 7 4/2 год.	14 тиждень
15-16 тижднів	<p>Тема 8. Екологічний менеджмент в сфері гостинності</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. Берзіна С.В., Яреськовська І.І. та ін. Системи екологічного управління: сучасні тенденції та</p>	Підготувати питання по темі №8 /	16 тиждень

	<p>Сутність, структура та завдання екологічного менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Рівні екологічного менеджменту. Об'єкти, суб'єкти, цілі, завдання, принципи екологічного менеджменту. Поняття та механізм системи корпоративного екологічного менеджменту. Загальний алгоритм впровадження системи екологічного менеджменту в сфері гостинності.</p> <p>*Система управління еколого-техногенною безпекою у готельно-ресторанних комплексах: вітчизняний і світовий досвід.</p>		<p>міжнародні стандарти: посібник. Київ: Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. 134 с.</p> <p>2. Валінкевич Н.В. Управління енергозбереженням підприємств в контексті організаційно-економічної модернізації. Стратегічні альтернативи економічного розвитку підприємницької діяльності: монографія. Житомир: ЖДТУ, 2018. С.243-252.</p> <p>3. Семенов В.Ф., Михайлюк О.Л., Галушкіна Т.П. Екологічний менеджмент: підручник. Київ: Центр навч. літ., 2004. 407 с.</p> <p>4. Управління техногенною безпекою України / Є.П. Буравльов, В.В. Гетьман. Київ, 2006. 235 с.</p>	<p>Семінарське заняття по темі № 8 4/2 год.</p>	
<p>16 тижден ь</p>	<p>Модульна контрольна робота 2</p>			<p>Підготувати питання по темах 5-8</p>	<p>16 тиждень</p>

Примітка.

* позначені питання самостійного опрацювання.