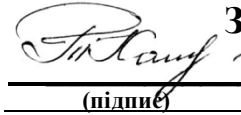


**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Т.В. Капліна

(підпис)

(ініціали, прізвище)

«31» __ серпня _ 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

**Робоча програма навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від 31.08.2022 року № 1**

Полтава 2022

Укладач: Бичков Я.М., доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр

(підпис)



Н.В. Рогова
(ініціали, прізвище)

«31» ___ серпня ___ 2022 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	11
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	11
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	12

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)

<i>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</i>	<i>Постреквізити: «Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист», «Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 4.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 2.		
- самостійна робота: 1 семестр 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: забезпечити студента знаннями та практичними навичками щодо методів екологізації підприємств готельно-ресторанного господарства, дати поглиблене розуміння сучасних системних теоретико-методологічних уявлень про екологічне управління та екологічний менеджмент на підприємстві готельного господарства, шляхи екомодернізації в готельному бізнесі.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання
ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).	ПР06. Відшукувати 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. ПР15. Навички обґрунтування пропозицій щодо шляхів екологізації підприємств готель-
ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.	
ЗК07. Здатність приймати обґрунтовані рішення.	
ЗК09. Здатність обґрунтувати власне наукове	

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання
<p>дослідження, визначити наукову новизну, описати теоретичне та практичне значення. Уміння кваліфіковано відобразити результати наукових досліджень у наукових статтях та тезах, опублікованих як у вітчизняних так міжнародних фахових виданнях.</p> <p>СК02. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК05. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК15. Здатність розуміти екологічну концепцію підприємства готельного і ресторанного господарства та сучасні еко-тренди.</p>	<p>но-ресторанного господарства.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Екологізація готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (магістр)

Тема 1. Екологічна безпека та екологічний ризик. Екологічне управління на регіональному рівні та на рівні підприємств готельно-ресторанного господарства.

Вступ. Значення і завдання навчальної дисципліни Екологізація готельно-ресторанного господарства. Основні поняття та закони загальної екології. Основні джерела та види забруднювачів навколишнього середовища. Поняття екологічної безпеки, екологічного ризику, екологізації виробництва. Управління питаннями екології на різних рівнях.

Тема 2. Індикатори екологічних результатів діяльності підприємства. Критерії екологізації готельних підприємств.

Індикатори екологічних результатів діяльності підприємства. Критерії екологізації готельних підприємств. Шляхи зменшення негативного навантаження на природне навколишнє середовище. Економічні важелі оптимізації природокористування.

Тема 3. Сертифікація готельно-ресторанних комплексів з екологізації згідно вимог міжнародного стандарту ISO 14024

Глобальна мережа екологічного маркування. Членство української програми екологічного маркування в GEN та сертифікація за програмою GENICES. Умови

для присвоєння готельному підприємству статусу “екологічний”. Екологічні критерії”, які відповідають міжнародному стандарту ISO 14024 “Environmental labels and declarations – Type I environmental labelling – Principles and procedures”.

Тема 4. Теоретичні основи та забезпечення екологічного менеджменту. Стратегічний екологічний менеджмент. Елементи екологічного менеджменту в готельному господарстві

Теоретичні основи та забезпечення екологічного менеджменту. Стандарт EMAS (Environmental Management and Audit System). Стратегічний екологічний менеджмент. Елементи екологічного менеджменту в готельному господарстві. Стандарти серії ISO 14001.

Тема 5. Екологічний маркетинг: розробка і реалізація «зеленої» продукції; демонстрація відповідності; індикатори екологічних результатів діяльності підприємства

Структура екологічного маркетингу. Екологічний аспект у компонентах маркетингу. Опції удосконалення продукту. Еко-класифікація сучасних продуктів харчування. Органічна продукція. Індикатори екологічної результативності.

		<p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p> <p>Практичне заняття № 1.3. «Стан екологізації готельно-ресторанного господарства Полтавщини» (2 год.)</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету здійснити інформаційний пошук стосовно екотрендів у Полтаві та Полтавській області (оформити письмово).</p> <p>2. Оприлюднити та обговорити отримані результати.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p>	2		
<p>Тема 2. Індикатори екологічних результатів діяльності підприємства. Критерії екологізації готельних підприємств.</p> <p>1. Індикатори екологічних результатів діяльності підприємства.</p> <p>2. Критерії екологізації готельних підприємств.</p> <p>3. Шляхи зменшення негативного навантаження на природне навколишнє середовище.</p>	2	<p>Практичне заняття № 2. «Індикатори екологічних результатів діяльності підприємства» (2 год.).</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету визначити індикатори екологічних результатів діяльності підприємства (оформити письмово).</p> <p>2. Визначити та обговорити шляхом дискусії критерії екологізації готельних підприємств та шляхи зменшення негативного навантаження на природне навколишнє середовище.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на пере-</p>	2	<p>1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 2.</p> <p>Питання для самостійного опрацювання: «Екологічний паспорт підприємства».</p>	10

		вірку викладачу.			
<p>Тема 3. Сертифікація готельно-ресторанних комплексів з екологізації згідно вимог міжнародного стандарту ISO 14024</p> <p>1. Глобальна мережа екологічного маркування. Міжнародний стандарт ISO 14024-14025.</p> <p>2. Екологічне маркування.</p> <p>3. Умови для присвоєння готельному підприємству статусу “екологічний”.</p>	4	<p>Практичне заняття № 3. «Сертифікація готельно-ресторанних комплексів з екологізації згідно вимог міжнародного стандарту ISO 14024-14025» (2 год.)</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету скласти покроковий план сертифікації готельно-ресторанних комплексів з екологізації.</p> <p>2. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p>	2	<p>1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 3.</p> <p>2. Підготувати презентацію за індивідуальним завданням: «Сертифіковані готелі (вказаного регіону); «Основні принципи екологічних етикеток і декларацій».</p>	10
<p>Тема 4. Теоретичні основи та забезпечення екологічного менеджменту. Стратегічний екологічний менеджмент. Елементи екологічного менеджменту в готельному господарстві</p> <p>1. Теоретичні основи та забезпечення екологічного менеджменту.</p> <p>2. Стратегічний екологічний менеджмент.</p> <p>3. Елементи екологічного менеджменту в готельному господарстві</p>	2	<p>Практичне заняття № 4. «Теоретичні основи та забезпечення екологічного менеджменту. Стратегічний екологічний менеджмент. Елементи екологічного менеджменту в готельному господарстві» (4 год.)</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. З використанням літературних джерел та ресурсів Інтернету сформувавши пакет нормативних документів (стандартів) серії ISO, що стосуються екологічної діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>2. Визначити та обговорити шляхом дискусії стан екологізації закладів готельно-ресторанного бізнесу у світі і в Україні.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати</p>	4	<p>1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом, розглянутим в темі 4.</p> <p>2. Питання для самостійного опрацювання: - «Екологічна стратегія готельного підприємства»; - «Еко-тренди на ринку готельних послуг».</p>	10

		роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.			
<p>Тема 5. Екологічний маркетинг: розробка і реалізація «зеленої» продукції; демонстрація відповідності; індикатори екологічних результатів діяльності підприємства</p> <p>1. Екологічний маркетинг як складова менеджменту</p> <p>2. Розробка і реалізація «зеленої» продукції</p> <p>3. Індикатори екологічних результатів діяльності підприємств</p>	4	<p>Практичне заняття № 5.1. «Екологічний маркетинг: розробка і реалізація «зеленої» продукції» (4 год.)</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. Побудувати модель екологічного закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <p>2. Скласти таблицю переваг запропонованого проекту.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p> <p>Практичне заняття № 5.2. «Екологічний маркетинг: розробка і реалізація «зеленої» продукції» (4 год.)</p> <p>Завдання до практичного заняття.</p> <p>1. Скласти програму забезпечення закладу готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням типово-видової класифікації сучасних продуктів харчування.</p> <p>2. Скласти таблицю екологічних показників згідно результатів виконання першого завдання.</p> <p>3. Наприкінці заняття надіслати / подати роботу у письмовому вигляді на перевірку викладачу.</p>	4	<p>1. Тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.</p> <p>2. Питання для самостійного опрацювання: «Забезпечення прибутковості готельного бізнесу в умовах екологізації економіки та посилення жорсткості екологічних стандартів».</p> <p>3. Розробити пропозиції з екомодернізації довільного готельного підприємства Полтавської області.</p>	12
Всього	16		20		54

Розділ 5. Оцінювання результатів навчання

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Теми 1-3: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2. Теми 4-5: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Закон України «Про основні засади (стратегію) державної екологічної політики на період до 2030 року» 28 лютого 2019 року № 2697-VIII– Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-19#n14>, <https://mepr.gov.ua/news/32797.html>.
2. Носачова Ю. В. Екологічна безпека інженерної діяльності: підручник / Ю. В. Носачова, О. І. Іваненко, В. В. Вембер/ Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 212 с.
3. Шмандій В. М. Екологічна безпека. Підручник. / В. М. Шмандій, М. О. Клименко, Ю. С. Голік, А. М. Прищеп, В. С. Бахарев, О. В. Харламова // ОЛДІ-ПЛЮС, Херсон. 2020. – 366 с.
4. Проект “Зелені” інвестиції у сталому розвитку: світовий досвід та український контекст / кер. проекту К. Маркевич; наук. конс. В. Сіденко. // Київ : Заповіт, 2019. – 316 с. Режим доступу: http://library.kpi.kharkov.ua/files/new_postupleniya/zeinus.pdf, https://razumkov.org.ua/uploads/article/2019_ZELEN_INVEST.pdf
5. ДСТУ ISO 14024:2018 Екологічні маркування та декларації. Екологічне маркування типу І. Принципи та процедури (ISO 14024:2018, IDT). ДП «УкрНДНЦ». 2019.
6. Жигун Ю. Ю. Інженерна екологія: Навчальний посібник / Ю. Ю. Жигун, В. Ф. Лазар // 2-ге вид., виправ. і доп. – К.: Кондор, 2018. – 170 с.
7. Берзіна С. В. Екологічна сертифікація та маркування. Методичний довідник. / С. В. Берзіна, Д. Ю. Капотя, Г.С. Бузан // К.: вид-во Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. – 114 с.
8. ДСТУ ISO 14001-2015. Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосування [Текст]. – Введено вперше 01-07-2016. – К. : ДП “УкрНДНЦ”, 2016. – 37 с. https://quality.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2018/10/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-ISO_14001-2015-.pdf
9. Центр екологічної сертифікації та маркування : офіційний web-сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.ecolabel.org.ua/>.
10. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key» – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Екологізація готельно-ресторанного господарства» який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).