

<b>Силабус навчальної дисципліни</b> <b>«ПЛАНУВАННЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</b>	
<b>Галузь знань:</b> 24 Сфера обслуговування	
<b>Спеціальність:</b> 241 Готельно-ресторанна справа	
<b>Освітня програма:</b> Готельно-ресторанна справа	
<b>Рівень вищої освіти:</b> перший (бакалаврський)	
<b>Курс:</b> 4	
<b>Семестр:</b> 7	
<b>Інститут</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач</b>	<b>ПІБ:</b> Кравченко Леся Василівна <b>Посада:</b> доцент, викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> lesya.kravchenko@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7539">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7539</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	3/90
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (76 год.).
	<b>Заочна форма навчання:</b> лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Підтримується
<b>Що будемо вивчати?</b>	Систему знань з основ планування і організації готельного і ресторанного господарства.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо визначення сутності і видів планування діяльності в туризмі; вивчення динаміки туристичного ринку; вміння представити своє підприємство на туристичному ринку; визначення проблем планування діяльності туристичних та готельно-ресторанних установ, здатність організувати основні та додаткові послуги у готельно-ресторанних підприємствах, оперативно планувати виробництво, розробляти й використовувати технологічну документацію.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	<p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до 9 кваліфікації персоналу.</p> <p>Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу/</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>
<p><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.</p> <p>Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.</p> <p>Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.</p> <p>Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.</p> <p>Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу.</p>

	Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
<b>Обов'язкові завдання</b>	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Менеджмент. Економікс. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.
<b>Інформаційне забезпечення</b>	1. Господарський кодекс України. URL: <a href="http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2">http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2</a> . 2. Закон України «Про інвестиційну діяльність». URL: <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12</a> 3. Закон України «Про туризм». URL: <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95</a> 4. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. навч. посіб. К.: Знання України, 2006. 352с. 5. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 6. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник. Київ: 2006. 448 с. 7. Городня Т. А. Економіка туризму: теорія і практика: навч. посіб. К.: Кондор. Видавництво, 2012. 436с. 8. Мальська М. П. Планування туристичної діяльності: підручник. К.: Знання, 2010. 310с. 9. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. / заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 458 с. 10. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2007. 300 с.
<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
<b>Підсумковий контроль</b>	Екзамен. Курсова робота Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Кравченко Леся Василівна