

**Силабус навчальної дисципліни
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС РЕГІОНУ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 2
 Семестр: 4

| | |
|--|---|
| Інститут | Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти |
| Кафедра | Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи |
| Викладач | ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua |
| Лінк на освітній контент дисципліни | https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180 |
| Статус дисципліни | Навчальна дисципліна обов'язкового компонента |
| Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години | 4/120 |
| Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години | Денна форма навчання: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.). Заочна форма навчання: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.). |
| Політика дисципліни | Академічна доброчесність. 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. Відвідування занять. 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 Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується |
| Що будемо вивчати? | Сукупність знань про особливості сучасного готельно-ресторанного бізнесу регіону, планування, прогнозування прибутку і рентабельності, сітковому плануванню роботи підприємств сфери гостинності, методи дослідження попиту на послуги і продукцію в межах певного регіону, визначення конкурентоздатності. |
| Чому це треба вивчати? | Набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із організацією роботи готельно-ресторанного бізнесу регіону; економіки туристичного бізнесу як сфери діяльності, теоретичних знань і практичних навичок економічного управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу регіону. |
| Яких результатів можна досягнути? | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних |

| | |
|---|--|
| | <p>стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати 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>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> |
| <p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p> | <p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> |

| | |
|----------------------------------|---|
| Зміст дисципліни | Сутність та особливості готельно-ресторанного бізнесу регіону. Правові основи організації готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Загальні показники оцінки готельно-ресторанного бізнесу. Види базових економічних стратегій діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Процес обґрунтування економічної стратегії підприємства та розробка стратегічних альтернатив в регіоні. Комерційний розрахунок у системі економічного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Потік туристів - основа комплектування туристичного продукту готельно-ресторанного бізнесу. Методи планування продажу туристичного продукту й окремих послуг готельно-ресторанного бізнесу регіону. Калькуляція собівартості і цін на туристичний продукт. Планування витрат туристичних підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. |
| Обов'язкові завдання | Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни |
| Міждисциплінарні зв'язки | Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Бізнес планування у сфері обслуговування. Організація готельного господарства. Організація рестораторного господарства. |
| Інформаційне забезпечення | <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. / О.І. Коркуна та ін. Львів : Добра справа, 2019. 224 с. 2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с. 3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 381с. 4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. 5. Мальська М. П. Організаційно-економічний механізм управління сфери готельного господарства в Україні: монографія / М. П. Мальська, В. л. Кізима, І. З. Жук. Львів: львівський національний університет імені Івана Франка, 2016. 215 с. 6. Андруник А.П., Суглобов А.Е., Руденко М.Н. Кадровая безопасность. Инновационные технологии управления персоналом. Учебное пособие. 2-е изд. М.: Дашков и Ко. 2020. 508 с. 7. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с. 8. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с. 9. Нечаюк, Л. І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с. 10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с |

| | |
|-----------------------------|--|
| Поточний контроль | Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. |
| Підсумковий контроль | Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. |

Розробник



Нешадим Л.М.