

<b>Силабус навчальної дисципліни</b>	
<b>«ПЛАНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</b>	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	
Курс: 4	
Семестр: 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> Нещадим Людмила Миколаївна <b>Посада:</b> доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи <b>E-mail:</b> <a href="mailto:L.m.neshhadym@udpu.edu.ua">L.m.neshhadym@udpu.edu.ua</a>
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> 3/90 <b>Заочна форма навчання:</b> 4/120
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.). <b>Заочна форма навчання:</b> лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 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 індустрії гостинності; 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 Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</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 організовувати 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 й ресторанного бізнесу.</p> <p>Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	<p>Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Продукція і товарооборот підприємств ресторанного бізнесу. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	<p>Менеджмент у сфері обслуговування. Економіка сфери обслуговування.</p> <p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Бізнес планування у сфері обслуговування.</p>
<b>Інформаційне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Господарський кодекс України No 436-ІУ від 16.01.2003. <a href="http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2">http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2</a>.</li> <li>2. Закон України «Про інвестиційну діяльність». <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12</a></li> <li>3. Закон України «Про туризм». <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/324/95</a></li> <li>4. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник. К.: Знання України, 2006. 352с.</li> <li>5. Белоусова О.С., Афанас'єва О.С. Актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах підготовки до ЄВРО-2012. Вісник Волинського університету економіки та менеджменту. 2012. No2. С.38-45.</li> <li>6. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.</li> <li>7. Бойко М. Г. Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: підручник / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: 2006. 448 с.</li> <li>8. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навч.посіб. К.: Кондор. Видавництво, 2012. 436с.</li> <li>9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 31 березня 2004 р. No 59]. Введ. 2004-07-01. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 28 с. (Національний стандарт України) <a href="http://info-tour.org/geo_hm/chapter9/9.03_documents_texts.htm">http://info-tour.org/geo_hm/chapter9/9.03_documents_texts.htm</a></li> <li>10. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р. No 225]. Введ. 2003-12-23. К.: Держспоживстандарт України, 2003. 13с. <a href="http://crimea.gov.ua/108/doc_4269_2003.pdf">http://crimea.gov.ua/108/doc_4269_2003.pdf</a></li> <li>11. Мальська М.П. Планування туристичної діяльності: підруч. К.: Знання, 2010. 310с.</li> </ol>

	<p>12. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 458 с.</p> <p>13. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично- готельного підприємництва: навч. посібник. К.: ЦУЛ, 2007. 300 с.</p>
<b>Поточний контроль</b>	<p>Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на практичних заняттях; інтерактивні методи навчання.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
<b>Підсумковий контроль</b>	<p>Екзамен.</p> <p>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.</p>

**Розробник**



**Людмила НЕЩАДИМ**