

**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

<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.udpu.edu.ua/course/view.php?id=12639">https://moodle.udpu.edu.ua/course/view.php?id=12639</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 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>	Сукупність знань про особливості сучасного готельно-ресторанного бізнесу регіону, місце та роль готельно-ресторанного бізнесу регіону в системі індустрії гостинності.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із організацією роботи готельно-ресторанного бізнесу регіону; системного мислення та креативного підходу до аналізу тенденцій розвитку інфраструктури об'єктів готельно-ресторанного бізнесу регіону.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	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. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

	<p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.  Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.  Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  Здатність організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства з урахуванням мультикультурного середовища регіону.</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	<p>Особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіону.  Кадрова політика та менеджмент персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Управління персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Тайм-менеджмент в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Економічний аналіз на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Management at the enterprises of hotel and restaurant business in the region.</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	<p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни</p>
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	<p>Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві, Планування та організація готельно-ресторанного господарства</p>
<b>Інформаційне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інноваційні технології у готельному господарстві: навч. посіб. / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 150 с.</li> <li>2. Організація та проектування готельного господарства: навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. Одеса: Маджента, 2021. 264 с.</li> <li>3. В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб.; Тернопіл. нац. екон. ун-т. Київ: Ліра-К, 2021. 484 с.</li> <li>4. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. уклад. І. М. Поворознюк. Умань :Візаві, 2020. 192 с.</li> <li>5. Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ книг, 2022. 657 с.</li> <li>6. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х.: Світ книг, 2020. 288 с.</li> <li>7. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. / О.І. Коркуна та ін. Львів : Добра справа, 2019. 224 с.</li> </ol>
<b>Поточний контроль</b>	<p>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.</p>
<b>Підсумковий контроль</b>	<p>Екзамен, курсова робота.  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

