

Силабус навчальної дисципліни	
«ПЛАНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	
Курс: 4	
Семестр: 7	
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=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: 3/90 Заочна форма навчання: 3/90
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.). Заочна форма навчання: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 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?	Систему знань з основ планування і організації готельного і ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	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.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. 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.
Як можна використати набуті знання та уміння?	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. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

	<p>Здатність працювати в команді.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</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 використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні й 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 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	<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>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві. Економіка готельного і ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Бізнес планування у готельно-ресторанному господарстві. Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1.Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с. 2.Іванова, В. В. Планування і контроль на підприємстві : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2023. 442 с. 3.Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 383 с. 4.Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовщина. Харків : Світ Книг, 2021. 485 с. 5.Організація готельно-ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи / уклад. Т. А. Непокупна. Полтава: ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с. 6.Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с. 7.Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник / уклад. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Ліра-К. 2021. 564с. 8.Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с. 9.Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Барна М. Ю., Мельник І.М. та ін. Київ: Ліра-К, 2019. 484 с 10.Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів: Видавництво “Добра справа”, 2019. 224 с.

	<p>11. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручн. Вид. 3-ге, перероб. та допов. іїв : Центр учбової літератури, 2017. 472 с.</p> <p>12. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ. 2019. 123 с.</p> <p>13. Швайка Л.А. Планування діяльності підприємства: навч. посіб. Львів: Новий світ-2000, 2016. 264 с.</p>
Поточний контроль	<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>
Підсумковий контроль	<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