

Силабус навчальної дисципліни
«Мерчендайзинг в готельно-ресторанному господарстві»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 5

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.) Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Систему знань про мерчендайзинг в готельно-ресторанному господарстві.
Чому це треба вивчати?	Для формування системи поглядів та спеціальних знань у сфері мерчендайзингу та практичних навичок з питань організації мерчендайзингу підприємств готельно – ресторанного бізнесу.
Яких результатів можна досягнути?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</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 й внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>
Зміст дисципліни	<p>Мерчандайзинг і його роль в сучасному готельно – ресторанному господарстві.</p> <p>Управління поведінкою споживача як технологія мерчандайзингу.</p> <p>Маркетингова концепція споживчої цінності готельної послуги.</p> <p>Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом готельно – ресторанного господарства.</p> <p>Організація внутрішнього та зовнішнього простору в закладах готельного господарства.</p> <p>Організація внутрішнього та зовнішнього простору в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій.</p>
Обов’язкові завдання	<p>Поглиблене опрацювання окремих тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань і питань для самодіагностики; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; систематизація вивченого матеріалу з метою підготовки до заліку.</p>
Міждисциплінарні зв’язки	<p>Готельно-ресторанний бізнес регіону. Управління дистрибуцією послуг. Бізнес-планування у сфері обслуговування.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гаркавенко С. С. Маркетинг : підручник. 7-ме вид. К. : Лібра, 2010. 720 с. 2. Мельник І.М. Хомяк Ю.М. Мерчандайзинг. Київ: «Знання», 2009. 310 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька та ін. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с. 4. Тягунова Н.М. Мерчандайзинг: кредитно-модульний курс: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2014. 332 с. 5. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 340 с. 6. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник. К. : Макрос, 2011. 240 с. 7. Божкова В.В., Башур Т.О. Мерчандайзинг: Навчальний посібник. Суми: ВДТ «Університетська книга». 2017. 125 с. 8. Ільченко Н.Б. Мерчандайзинг: О.К.Л. Київ. КНТЕУ. 2013. 71 с.

Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається Положенням про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини
Підсумковий контроль	Залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються Положенням про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна