

Силабус навчальної дисципліни
«ІНЖИНІРИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Курс: 2

Семестр: 3

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Азізов Талят Нуредінович Посада: професор, завідувач кафедри техніко-технологічних дисциплін, охорони праці та безпеки життєдіяльності E-mail: talyat.azizov@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://econom.udpu.edu.ua/osvitni-prohramy
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20 год.), практичні (20 год.), самостійна робота (80 год.) Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (108 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?	Питання організації й управління інжиніринговою діяльністю в готельно-ресторанному бізнесі.
Чому це треба вивчати?	Набуття практичних вмінь та навичок щодо розробки проектів та елементів консалтингових, архітектурних та дизайнерських, дослідницьких, аналітичних робіт.
Яких результатів можна досягнути?	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

	<p>Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Зміст дисципліни	<p>Загальна характеристика інжинірингових послуг в готельно-ресторанному бізнесі. Поняття та організаційні принципи інжинірингу. Створення об'єктів інфраструктури. Особливості інфраструктурних проєктів. Проєктний метод в інжинірингу. Інновації в технологічному проєктуванні. Стратегічні основи процесного управління бізнесом. Реінжиніринг бізнес-процесів.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену, а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві, Стратегічний менеджмент сфери послуг, Управління бізнес-процесами, Управління проєктами в готельно-ресторанному господарстві.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1.Верхівкер Я.Г., Бессараб О.С., Нікітчина Т.І. Технологічний інжиніринг підприємств харчової галузі : навч. посіб. Одес. нац. акад. харч. технологій, Нац. ун- т харч. технологій. Одеса : Освіта України, 2017. 144 с. 2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с. 3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с. 4. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: Київ : Центр учбової літератури, 2017. 335с. 5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учб. л-ри, 2012. 472 с. 6. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2015. 430 с. <p>Проєктування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред.А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Талят АЗІЗОВ