

<b>Силабус навчальної дисципліни</b> <b>«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС РЕГІОНУ»</b>	
<b>Галузь знань:</b> 24 Сфера обслуговування <b>Спеціальність:</b> 241 Готельно-ресторанна справа <b>Освітня програма:</b> Готельно-ресторанна справа <b>Рівень вищої освіти:</b> другий (магістерський) <b>Курс:</b> 2 <b>Семестр:</b> 3	
<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> l.m.neshhadym@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (20 год.), практичні (20 год.), самостійна робота (80 год.).
	<b>Заочна форма навчання:</b> лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (108 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<p><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.</p> <p><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</p> <p><b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Підтримується</p>
<b>Що будемо вивчати?</b>	Сукупність знань про особливості сучасного готельно-ресторанного бізнесу регіону, планування, прогнозування прибутку і рентабельності, сітковому плануванню роботи підприємств сфери гостинності, методи дослідження попиту на послуги і продукцію в межах певного регіону, визначенню конкурентоздатності.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із організацією роботи готельно-ресторанного бізнесу регіону; економіки туристичного бізнесу як сфери діяльності, теоретичних знань і практичних навичок економічного управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу регіону.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних

	<p>стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>
<p><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>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.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Поняття підприємств 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. Основні економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.</p>

<b>Обов'язкові завдання</b>	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності. Стратегічний менеджмент сфери послуг. Стратегічний маркетинг сфери послуг.
<b>Інформаційне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. Львів : Добра справа, 2019. 224 с.</li> <li>2. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. уклад. І. М. Поворознюк. Умань: Візаві, 2020. 192 с.</li> <li>3. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.</li> <li>4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 381с.</li> <li>5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.</li> <li>6. Мальська М. П. Організаційно-економічний механізм управління сфери готельного господарства в Україні: монографія. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2016. 215 с.</li> <li>7. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.</li> <li>8. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.</li> <li>9. Нечаюк, Л. І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с.</li> <li>10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с</li> </ol>
<b>Поточний контроль</b>	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.
<b>Підсумковий контроль</b>	Залік

Розробник



Нещадим Л.М.