

Силабус навчальної дисципліни «МІЖНАРОДНИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Курс: 2 Семестр: 3	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: inna-173@ukr.net
Лінк на освітній контент дисципліни	https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/5723
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (20 год.), практичні (20 год.), самостійна робота (80 год.).
	Заочна форма навчання: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (108 год.).
Політика дисципліни	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується</p>
Що будемо вивчати?	Систему знань з організації функціонування підприємств міжнародного готельного бізнесу на ринку готельних послуг
Чому це треба вивчати?	Формування у здобувачів вищої освіти знань і навичок стосовно організації функціонування підприємств міжнародного готельного бізнесу на ринку готельних послуг, сприйнятті ними сфери гостинності як невід'ємної частини ринку туристичних послуг, яка набуває все більшого значення в економічному житті країни.
Яких результатів можна досягнути?	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів) Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей Здатність працювати в команді Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. Здатність приймати обґрунтовані рішення. Здатність працювати в міжнародному контексті. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

	<p>Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, 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 застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>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.</p> <p>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</p> <p>Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань</p>
Зміст дисципліни	<p>Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі міжнародного господарства.</p> <p>Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на світовому ринку.</p> <p>Інвестиційна діяльність підприємств міжнародного готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві.</p> <p>Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Стратегічний менеджмент сфери послуг. Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності. Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник: Ліра-К, 2020. 768с. 2. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. 3. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Харків: ХНУ імені В. Н.Каразіна, 2017. 288 с. 4. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібник. 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ: Кондор, 2012. 346 с. 5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика.: ЦУЛ, 2020. 472 с. 6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: підручник: ЦУЛ, 2020. 372 с.
Поточний контроль	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 – <i>види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.</i>
Підсумковий контроль	Залік

Розробник



Інна ПОВОРОЗНЮК