

**Силабус навчальної дисципліни
«Підприємництво в готельному і
ресторанному бізнесі»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 4

Семестр: 7

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра маркетингу, менеджменту та управління бізнесом
Викладач	ПІБ: Логінова Ольга Анатоліївна Посада: доцент кафедри маркетингу, менеджменту та управління бізнесом E-mail: o.a.lohinova@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=161
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС /години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.)
	Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Здобувачі вищої освіти повинні дотримуватись принципів академічної доброчесності, визначених Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Здобувачі вищої освіти повинні відвідати всі лекції і практичні заняття курсу. Пропуски практичних занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до тем практичних занять, визначених робочою програмою, опрацювати поглиблено окремі теми або питання; обрати самостійно тему ІНДЗ та творчо підійти до її вирішення.
Що будемо вивчати?	Засвоєння сучасних моделей організації готельно-ресторанного бізнесу, набуття практичних навичок планування започаткування та розвитку готельно-ресторанного бізнесу
Чому це треба вивчати?	Розуміти та використовувати сучасні методика, технології, моделі ініціалізації, побудови, модернізації бізнесу; ілюструвати вміння оцінювати результати бізнес-активності та обґрунтовувати бізнес-рішення; аргументувати і узгоджувати бізнес-рішення.
Яких результатів можна досягнути?	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької діяльності. Здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких, структур. Здатність до бізнес-планування, оцінювання кон'юнктури ринків і результатів діяльності у сфері підприємництва з урахуванням ризиків
Як можна використати набуті знання та уміння?	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
Зміст дисципліни	Тема 1. Поняття структура та еволюція індустрії гостинності Тема 2. Класифікація засобів розміщення Тема 3. Типологія та класифікація готелів Тема 4. Готелі: основні нормативні вимоги Тема 5. Ціноутворення та документообіг у закладах готельного господарства Тема 6. Особливості обліку в закладах готельного господарства Тема 7. Типологія та класифікація ресторанів Тема 8. Ресторанне господарство: основні нормативні вимоги Тема 9. Ціноутворення та документообіг у закладах ресторанного господарства Тема

	10. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства Тема 11. Моделі організації готельно-ресторанного бізнеса Тема 12. Модель Canvas для планування готельно-ресторанного бізнеса
Обов'язкові завдання	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 (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача вищої освіти).
Міждисциплінарні зв'язки	Економіка готелів і ресторанів. Маркетинг готельно-ресторанного господарства. Менеджмент у готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію та фонду бібліотеки УДПУ та ін..)	Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / . О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, . Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. . Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с 2. Бошота Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. 2018. № 3. С.66–72. 3. Гоблик В. В., Черничко Т. В., Хаустова К. М. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Сер. : Економіка. 2019. Вип. 2. С. 21-26. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. моногр. / за ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Є.М. Строкова. Харків : НТУ «ХП», 2019. 100 с. 5. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2018. 288 с.
Поточний контроль	Виконання завдань практичних і модульних контрольних робіт, ІНДЗ.
Підсумковий контроль	Залік

Розробник



Логінова О.А.