

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: Нещадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@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 сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни	Мерчандайзинг і його роль в сучасному готельно – ресторанному господарстві. Управління поведінкою споживача як технологія мерчандайзингу. Маркетингова концепція споживчої цінності готельної послуги. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом готельно-ресторанного господарства. Організація внутрішнього та зовнішнього простору в закладах готельного господарства. Організація внутрішнього та зовнішнього простору в закладах ресторанного господарства. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій.
Обов'язкові завдання	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.
Міждисциплінарні зв'язки	Готельно-ресторанний бізнес регіону. Менеджмент у сфері обслуговування. Бізнес-планування у сфері обслуговування.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кудла Н. Є. Маркетинг туристичних послуг: навчальний посібник / Н. Є. Кудла ; Львів. ін-т економіки і туризму. Київ: Знання, 2018. 351 с. 2. Мальська М. П. Основи маркетингу у туризмі підручник. / М. П. Мальська, Н. Л. Мандюк. К.: «Центр учбової літератури», 2019. 336 с. 3. Тягунова Н. М. Мерчандайзинг: кредитно-модульний курс: навч. посібник / Н. М. Тягунова, В. В. Лісіца, Ю. В. Іванов. К.: Центр учбової літератури, 2020. 332 с. 4. Опорний конспект лекцій «Мерчандайзинг» / М. С. Одарченко, Є. Б. Соколова, Л. І. Тренбач. Харків, ХДУ, 2019. 55 с. 5. Бурліцька О. П. Класифікаційні ознаки основних видів мерчандайзингу: монографія / О. П. Бурліцька, Н. Я. Рожко. Тернопіль: Бескиди, 2020. 179 с. 6. Заячківська Г. А. Візуальний мерчандайзинг як засіб впливу на поведінку споживачів. <i>Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.</i> 2019. № 6(1). С. 69-74. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2019_6(1)_15
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 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. Порядок та організація контроль знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Нещадим Л. М.

