

**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: перший (бакалаврський)  
 Курс: 3  
 Семестр: 6

<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> Поворознюк Інна Миколаївна <b>Посада:</b> завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент <b>E-mail:</b> povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/5723">https://udpu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/5723</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 (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.). <b>Заочна форма навчання:</b> лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<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. <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 <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> 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.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Організацію функціонування підприємств міжнародного готельного бізнесу
<b>Чому це треба вивчати?</b>	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.

<p><b>Яких результатів можна досягнути?</b></p>	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; 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. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b></p>	<p>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 працювати в команді. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>
<p><b>Зміст дисципліни</b></p>	<p>Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі міжнародного господарства. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на світовому ринку. Інвестиційна діяльність підприємств міжнародного готельно-ресторанного бізнесу. Витрати та собівартість в готельному та ресторанному господарстві. Прибуток і рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Обов'язкові завдання</b></p>	<p>Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни</p>
<p><b>Міждисциплінарні зв'язки</b></p>	<p>Організація готельного господарства. Готельно-ресторанний бізнес регіону. Менеджмент у сфері обслуговування.</p>
<p><b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.</li> <li>2. Технологія готельної справи: Навчальний посібник. С.М. Журавльова, В.М. Зайцева, Т.В. Каптюх. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.</li> <li>3. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник. Львів: Магнолія 2006, 2019. 227 с.</li> <li>4. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.</li> <li>5. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.</li> <li>6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів Київ. «Альтепрес», 2019. 446 с.</li> <li>7. Kyryliuk I., Povorozniuk I., Liakhovska N., Lytvyn O. Culture of professional communication in the hospitality industry: its significance and influence. <i>Economies' Horizons</i>. 2022. № 2(20). P. 4–11</li> </ol>

<b>Поточний контроль</b>	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>
<b>Підсумковий контроль</b>	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



Поворознюк Інна Миколаївна