Силабус курсу

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Ступінь вищої освіти – бакалавр
Спеціальність – 076 Підприємництво та торгівля
Освітньо-професійна програма – «Підприємництво та торгівля»

Рік навчання: II, **Семестр:** IV

Кількість кредитів: 5 **Мова викладання:** українська

Керівник курсу

ПІП	к.е.н., доцент **Нагара Марина Борисівна**
Контактна інформація	nahara.marina@gmail.com, +380981277047

Опис дисципліни

Дисципліна «Організація готельно-ресторанної справи» передбачає формування у студентів комплексу знань з розвитку готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів сфери гостинності, імплементацію отриманих знань при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Методи, види і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати термінологію у сфері ресторанного бізнесу, вміти пояснювати базові концепції в індустрії гостинності, аналізувати взаємозв'язки між проведеними PR-кампаніями та ефективністю діяльності закладів готельно-ресторанної сфери.	Тести, питання
4 / 4	2. Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Проводити аналіз матеріально-технічної бази ресторанів, обґрунтовувати роль фірмових назв рестранних брендів, розробляти технологію створення позитивного іміджу ресторану, виявляти властивості обслуговування клієнтів, які впливають на імідж закладу.	Кейси, ділові ігри
2 / 2	3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	Проводити аналіз концепції ресторану, виявляти особливості ціннової стратегії та її вплив на розвитокрестрану, обґрунтовувати роль реклами в ставленні спживачів до закладу та його іміджу.	Тести, задачі
4 / 4	4. Організація обслуговування банкетів за столом	Здійснювати аналіз методик обслуговування у ресторанній галузі, оцінювати соціально-економічний ефект якості обслуговування та виявляти фактори, що сприяють підвищенню якості обслуговування.	Питання, кейси

2 / 2	5. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.	Використовувати інструментарій кейтерингу, оперувати основними механізмами організації кейтерингу, знати технологію спілкування з клієнтами, оцінювати ефективність кейтерингу.	Ділові ігри, питання
4 / 4	6. Еволюція підприємств системи гостинності.	Виявляти зв'язки між SWOT-аналізом готелю та соціально-економічними процесами в сфері гостинності, на основі чого розробляти рекомендації щодо брендингової стратегії закладу індустрії гостинності.	Тести, питання
2 / 2	7. Класифікація засобів розміщення.	Вміти аналізувати напрямки трансформації іміджу закладу готельної індустрії, обґрунтовувати роль позитивного іміджу та його вплив на бренд підприємства індустрії гостиності.	Кейси, тести
2 / 2	8. Організація розміщення та обслуговування в готелях.	Знати принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у готелях; проводити аналіз концепції готелю.	Тести, питання
4 / 4	9. Сучасні принципи оформлення інтер'єру готелів.	Засвоїти сучасний інструментарій розроблення і впровадження новітніх підходів у сфері організації обслуговування на підприємствах готельного господарства.	Ділові ігри, питання
4 / 4	10. Управління якістю надання готельних послуг.	Здійснювати управління матеріальними й інформаційними потоками на всіх етапах бізнес-процесів підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Розраховувати економічну ефективність планування та організації діяльності на підприємствах готельно-ресторанної сфери.	Тести, задачі

Літературні джерела

1. Асауленко, Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка харчової промисловості*. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81-87. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10
2. Баженова С. Е., Поголовська Ю. Ю., Канцур І. Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 38. URL : https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234/
3. Банєва І. О., Величко О. В. Перспективи післявоєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. Випуск 67. С. 46-50.
4. Готельна індустрія: тренди якісного сервісу у 2023 році. Дія.Бізнес. 2023. URL: https://business.diia.gov.ua/cases/antikrizovi-risenna/gotelna-industria-trendi-akisnogo-servisu-u-2023-roci
5. Грищенко М. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 1 (01). С. 10-14.
6. Дичковський С. І. Глобальні трансформації туристичних практик і технологій в контексті становлення цифрового суспільства: монографія. Київ: Ліра К, 2020. 384 с.
7. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр. за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. 173 с.
8. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г. М. Чепурди ; Черкаський державний технологічний

університет. Черкаси : Новий курс, 2020. 119 с.
9. Кіш Г. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. *Актуальні питання у сучасній науці*. 2023. № 6 (12). С. 65–77.
10. Кушнірук В., Величко О., Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2023. № 47. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2157/208
11. Матвійчук Л. Ю., Дащук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 45. URL : http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1937
12. Моргулець О. Б., Нишенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 88-96.
13. Носирєв О., Деділова Т., Токар І. Розвиток туризму та індустрії гостинності в стратегії постконфліктного відновлення економіки України. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2022. Вип. 1 (26). С. 55-68. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/nosyrjev2.htm
14. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий ріг : ДонНУЕТ, 2021. 170 с.
15. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління.* .....2024. № 11. DOI: https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02
16. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84i%D1%8F%202021.pdf
17. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с. Режим доступу: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2745/
18. Юринець З. В., Байда Б. Ф., Бірюкова Ю. А. Управління стратегічним бізнес-потенціалом підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2023. № 58. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-97
19. Якименко-Терещенко Н. В., Побережна Н. М., Хо Жань. Визначення проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу на основі фінансово-статистичної звітності. *Ефективна економіка*. 2021. № 6. DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.6.11
20. Шацька З. Я., Шевель А. А. Організація роботи підприємств готельної сфери. *Ефективна економіка*. 2020. № 10. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/ 10_2020/53.pdf
21. Nahara M. The Customer Relationship Management Model at the Hospitality Enterprise". *Innovative Economy*. 2023. No. 1-2. P. 52-59.
22. Nahara M., Danylenko-Kulchytska V. Accessible Tourism: European Experience and Ukrainian Aspects. *Innovative Economy*. 2023. No. 4(96). P. 11-16.

Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів і перескладання. Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу декана факультету за наявності поважних причин (напр., відсутність через хворобу та наявність відповідної довідки).

Політика щодо академічної доброчесності. Не допускається використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (напр., карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування та ін.) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу з дозволу декана факультету.

Оцінювання

В процесі вивчення дисципліни «Організація готельно-ресторанної справи» використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента за 100-бальною шкалою:

Модуль 1		**Модуль 2**		**Модуль 3**	**Модуль 4**
20%	20%	20%	20%	5%	15%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінг	Самостійна робота
Середнє арифметичне від отриманих оцінок під час занять по темах 1-5 – не рідше одного разу на 2 практичні заняття	Контрольна робота	Середнє арифметичне від отриманих оцінок під час занять за темами 6-10 – не рідше одного разу на 2 практичні заняття	Контрольна робота	Оцінка за виконання завдання тренінгу	Оцінка за виконання завдання

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	**Бали**	**Зміст**
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом