



Силабус курсу

Франчайзинг у сфері гостинності

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: III, Семестр: VI

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент Світлана ВОВК

Контактна інформація

lanochkal@yahoo.com, +38067 350 06 40

Опис дисципліни

Навчальна дисципліна «Франчайзинг у сфері гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України та світу, їх взаємозв'язків, розвиває у студентів практичні навички організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

Метою вивчення дисципліни «Франчайзинг у сфері гостинності» є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад організації та функціонування підприємств індустрії гостинності в Україні та світі, розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері гостинності, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Поняття, структура та еволюція сфери гостинності. Структура готельної індустрії. <i>Франчайзинг як головна форма управління в готельному бізнесі</i>	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Тести, питання
2 / 2	2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Кейси, ділові ігри

	готелю.		
4 / 2	3. . Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація, <i>Франчайзинг у ресторанному бізнесі</i>	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Тести, задачі
4/ 2	4. Кон'юнктура ринку готельних послуг України Сучасний стан і тенденції розвитку готельної індустрії України: регіональний аспект	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Питання, кейси
4/ 1	5. Теоретичні аспекти <i>франчайзингу</i> в готельно ресторанному бізнесі	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Ділові ігри, питання
4/ 1	6. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму на індустрію гостинності.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Тести, питання
2 / 1	7. Нормативно-правові засади туристської діяльності	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Кейси, тести
2/1	8. Стратегія та пріоритетні напрямки розвитку сфери гостинності України.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Тести, питання

2/1	9. Франчайзинг в управлінні ресторанним бізнесом в умовах російсько-української війни	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Тести, питання
2/1	10. Франшиза як ефективний інструмент ведення готельно-ресторанного бізнесу	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	Ділові ігри, питання

Літературні джерела

1. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2019. – 472 с.
2. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2018. – 661с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової лі-тератури, 2019 – 584 с.
4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В.Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2019.-408 с.
5. Левицька І.В., Корж Н.В., Онищук Н.В. Готельна справа. Навчальний посібник.-К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2019.- 580 с.
6. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке

нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
30%	40%	30%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КППЗ – мах 40 балів. 2. Захист КППЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

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