



## Силабус курсу

### Світова готельно-ресторанна індустрія

Ступінь вищої освіти – магістр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: 2

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент Мазур Володимир Степанович

Контактна інформація

Kaf\_mbt@wunu.edu.ua

### Опис дисципліни

Дисципліна “Світова готельно-ресторанна індустрія” 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
3 / 2	1. Характеристика методів, видів, форм 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
3 / 2	2. Матеріально-технічна база для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Проводити аналіз матеріально-технічної бази ресторанів, обґрунтовувати роль фірмових назв ресторанних брендів, розробляти технологію створення позитивного іміджу ресторану, виявляти властивості обслуговування клієнтів, які впливають на імідж закладу.	Кейси, ділові ігри

3 / 2	3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	Проводити аналіз концепції ресторану, виявляти особливості цінної стратегії та її вплив на розвиток ресторану, обґрунтувати роль реклами в ставленні споживачів до закладу та його іміджу.	Тести, задачі
3 / 2	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
3 / 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
3 / 2	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
3 / 2	7. Класифікація засобів розміщення.	Вміти аналізувати напрямки трансформації іміджу закладу готельної індустрії, обґрунтувати роль позитивного іміджу та його вплив на бренд підприємства індустрії гостинності.	Кейси, тести
3 / 2	8. Організація розміщення та обслуговування в готелях.	Знати принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у готелях; проводити аналіз концепції готелю.	Тести, питання
3 / 2	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
3 / 2	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. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. - К. : Знання, 2018. - 358 с.
2. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Цюлковська. - Х.: ХДУХТ, 2015. - 211 с.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів

(теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 304 с.

4. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2018. – 430 с.

5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за ред. В. Я. Брича. - К. : Ліра-К, 2019. – 484 с.

6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес / Л.І. Нечаюк. - К. :ЦНЛ,2017.- 348 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 плагіату 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 (наприклад, програма Kahoot).
- **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 1 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 3 (підсумкова оцінка за КПІЗ)	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 теми по 6 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 теми по 6 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Підготовка КПІЗ – макс 40 балів. 2. Захист КПІЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 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