



## Силабус курсу

### Інфраструктура розвитку міжнародних мереж гостинності

Ступінь вищої освіти – магістр

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 1, Семестр: II

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

Проф. Гуменюк Ю.П.

Контактна інформація

kaf\_mbt@wunu.edu.ua

### Опис дисципліни

Дисципліна «Інфраструктура розвитку міжнародних мереж гостинності» передбачає отримання знань та набуття практичних компетентностей щодо сутності економічних явищ і процесів в готельній індустрії України та світу, їх взаємозв'язків, розвиває у студентів практичні навички аналізу світового, державного та регіонального ринку готельних послуг.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3/2	Тема 1. Теоретичний базис бізнес-комунікацій.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	Тести, питання
3/2	Тема 2. Комунікації в управлінні	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Тести, задачі
3/2	Тема 3. Соціальна перцепція персоналу готелів і ресторанів	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Питання, кейси
3/2	Тема 4. Візуальна діагностика у готельному і ресторанному бізнесі	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Ділові ігри, питання

3/2	Тема 5. Мовленнєва комунікація персоналу готелів і ресторанів	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Тести, питання
3/1	Тема 6. Паралінгвістичне спілкування у практичній діяльності персоналу готельного і ресторанного бізнесу	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг	Тести, задачі
3/1	Тема 7. Моделі бізнес-комунікацій у практичній діяльності персоналу готельного і ресторанного бізнесу	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Питання, кейси
3/1	Тема 8. Інтернет-технології комунікативного менеджменту у практичній діяльності персоналу готельного і ресторанного бізнесу	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Питання, кейси
3/1	Тема 9. Комунікативні технології презентації та особистих продажів послуг у готельному і ресторанному бізнесі	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	
3/1	Тема 10. Комунікативні бар'єри та конфлікти у практичній діяльності персоналу готельного і ресторанного бізнесу	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	

### Літературні джерела

1. Kozubova N., Sushchenko, O., Prokopishina O. Eco-Friendly Behavior of Local Population, Tourists and Companies as a Factor of Sustainable Tourism Development // International Journal of Engineering and Technology. – 2018. - Vol 7. - № 4.3. Special Issue 3. – pp. 514-518
2. Адміністративне право України. Повний курс : підручник / В. Галуцько, П. Діхтієвський, О.Кузьменко та ін. ; за ред. В. Галуцька, О. Правоторової. Видання третє. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 584
3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.-К.:НУХТ, 2018.-360с.
4. Господарський кодекс України № 436-ІУ від 16.01.2003 [Електроний ресурс]. - Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/436-15/page2>.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018.

6. Закон України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
7. Інновації в готельно-ресторанному сервісі та туризмі : Навчально-методичний посібник / укл. А. Гуцол. – Старобільськ: Вид-во ДЗ „Луганського національного університету імені Тараса Шевченка”, 2021. – 354 с.
8. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н.І. Данько – Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020. – 468 с.
9. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі URL: <https://www.shopolog.ru/metodichka/idei-dlya-malogo-biznesa/innovacii-i-technologieiv-gostinichnom-biznese/> (дата звернення: 05.11.2021).
10. Науково-практичний коментар до Закону України «Про адміністративні послуги» / За заг. ред. В.П.Тимощука. К.: ФОП Москаленко О.М., 2013. 392 с. URL: <https://www.slideshare.net/CentrePravo/ss-59925133>
11. Сущенко О.А. Територіальний брендинг як інструмент розвитку туристично-рекреаційного комплексу / О.А. Сущенко, К.В. Касенкова // Економічні інновації. – 2019. – Т. 21. Вип. 2 (71). – С. 139-149.
12. Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції : колективна монографія / за ред. канд. іст. наук, проф. В. А. Русавської. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 420 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.

### Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1 30%	Заліковий модуль 2 40%	Заліковий модуль 3 30%
Усне опитування під час занять (1-4 теми) – 10 балів за тему – макс. 40 балів Модульна контрольна робота (теми 1-4) – макс. 60 балів	Усне опитування під час занять (6-10 теми) 5 балів за тему – макс. 30 балів Модульна контрольна робота (теми 6-10) – макс. 70 балів	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів Захист КПІЗ – макс. 40 балів Участь у тренінгах – макс. 20 балів

Шкала оцінювання студентів:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
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

