

Назва дисципліни	Планування та організація готельно-ресторанного бізнесу
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Курс (рік) навчання	II
Семестр (осінній/весняний)	осінній
Обсяг дисципліни у кредитах	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння даного курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін як «Основи туризмознавства», «Вступ до спеціальності», «Готельна індустрія України», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	залік

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню в студентів вищої освіти таких **компетентностей**:

ІК. Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально усвідомлюючи цінності громадянського суспільства, верховенства права, а також прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 10. Здатність використовувати комунікаційні технології, налагоджувати міжособистісні взаємодії для командної та/або індивідуальної роботи.

ЗК 11. Здатність до креативного генерування ідей та адаптації для ефективної діяльності у невизначених ситуаціях.

СК 01. Розуміти предметну область і оцінювати потенціал розвитку галузі гостинності з урахуванням потреб всіх можливих сегментів ринку готельно-ресторанного бізнесу.

СК 02. Здатність аналізувати ситуацію, що склалася на ринку гостинності, виокремлювати закономірності його функціонування, прогнозувати тенденції і перспективи розвитку, як на національному так і світовому ринку готельно-ресторанної галузі, встановлювати взаємозв'язок між соціально-економічними процесами, що відбуваються та розвитком індустрії гостинності у країні.

СК 03. Здатність використовувати сучасні організаційно-управлінські та техніко-економічні заходи для підвищення конкурентоздатності національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства.

СК 05. Здатність організовувати ефективний виробничо-сервісний процес відповідно до тенденцій на ринку гостинності і потреб цільової аудиторії споживачів.

СК 06. Здатність управляти суб'єктами господарської діяльності готельно-ресторанної сфери, розраховувати основні фінансово-економічні показники, оцінювати ефективність їх діяльності.

СК 08. Здатність здійснювати практичну діяльність у сфері готельного та ресторанного бізнесу відповідно до чинного законодавства.

11. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

СК 14. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 15. Здатність ініціювати концепцію розвитку готельно-ресторанного бізнесу, формувати бізнес-ідею для суб'єктів індустрії гостинності.

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Тема 1. Планування готельного бізнесу.

- Оцінка попиту на готельні послуги.
- Стратегії розвитку готельного бізнесу.
- Розробка бізнес-плану для готелю.

Тема 2. Організація ресторанного бізнесу.

- Розробка бізнес-плану для ресторану.

- Планування меню та ціноутворення.
- Стратегії управління рестораном та забезпечення високої якості обслуговування.

Тема 3. Роль персоналу в організації готельно-ресторанного бізнесу.

- Підбір та навчання персоналу для готелів і ресторанів.
- Мотивація і управління персоналом.
- Роль лідерства у готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4. Фінансове планування в готельно-ресторанному бізнесі.

- Розробка фінансових планів для готелів та ресторанів.
- Створення бюджету для ресторанного бізнесу.
- Оцінка витрат та доходів в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі.

- Стратегії маркетингу для готелів та ресторанів.
- Використання онлайн-ресурсів та соціальних мереж для просування.
- Побудова іміджу готельного та ресторанного бізнесу.

Тема 6. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі.

- Методи контролю якості обслуговування в готелях та ресторанах.
- Стандарти якості та їх впровадження.
- Оцінка рівня задоволеності клієнтів.

Тема 7. Ризик-менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі.

- Визначення основних ризиків у готельному та ресторанному бізнесі.
- Стратегії мінімізації ризиків.
- Кризовий менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 8. Інтер'єр і дизайн готелів та ресторанів.

- Важливість інтер'єру в формуванні іміджу готельного чи ресторанного бізнесу.
- Тренди в дизайні готелів та ресторанів.
- Психологія споживача та дизайн приміщень.

Тема 9. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі.

- Використання новітніх технологій у готельному та ресторанному бізнесі.
- Інноваційні концепції та моделі обслуговування.
- Віртуальні тури, мобільні додатки та їх роль у бізнесі.

Тема 10. Готельні та ресторанны мережі: організація та управління.

- Особливості створення та розвитку готельних і ресторанных мереж.
- Стратегії розширення та франчайзинг.
- Переваги та недоліки мережевого управління.

Тема 11. Міжнародний готельно-ресторанний бізнес.

- Особливості ведення готельно-ресторанного бізнесу на міжнародному ринку.
- Стратегії для міжнародних мереж готелів та ресторанів.
- Культурні аспекти в управлінні готельно-ресторанним бізнесом.

Тема 12. Культурний та гастрономічний туризм у готельно-ресторанному бізнесі.

- Розвиток гастрономічного туризму як важлива складова готельного та ресторанного бізнесу.
- Організація культурних заходів для клієнтів готелів та ресторанів.
- Стратегії просування гастрономічного туризму.

Тема 13. Сталий розвиток у готельно-ресторанному бізнесі.

- Стратегії сталого розвитку та екологічно чисті практики в готелях та ресторанах.
- Еко-готелі та ресторани: концепція та реалізація.
- Зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.
- Вплив готельно-ресторанного бізнесу на економіку регіону.

Тема 14. Тренди в готельно-ресторанному бізнесі.

- Сучасні тенденції у готельному та ресторанному бізнесі.
- Використання цифрових технологій у бронюванні, обслуговуванні та маркетингу.
- Персоналізація обслуговування як конкурентна перевага.

Тема 15. Етичні та правові аспекти в готельно-ресторанному бізнесі.

- Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу.
- Права та обов'язки споживачів та підприємців.
- Корпоративна соціальна відповідальність та етика бізнесу.