Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 21 «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	IV курс VII семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс науковий ступінь і вчене звання, посада

Гузар Уляна Євгенівна
канд., екон., наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Контактний телефон	+38-067-67-01-660
Електронна адреса	ulyna1@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=434

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою дисципліни є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок щодо методів аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, маркетингових, менеджерських процесів впливу на діяльність підприємств ГРБ, стратегічного аналізу діяльності підприємств ГРБ.
Тривалість	VII семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (30 год – лекції, 30 год – практичні, семінарські, 30 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – іспит
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент
ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 5.Здатність працювати в команді.
ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
ФК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання
РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п\п	**Теми**	**Результати навчання**	**Завдання самостійної роботи у розрізі тем**
1.	Основні категорії аналізу діяльності підприємств ГРБ	*Знати:* понятійний апарат аналізу діяльності підприємств ГРБ	1. Місце та роль аналізу діяльності підприємств ГРБ в системі управління. 2. Світовий досвід аналізу діяльності підприємств ГРБ.
2.	Менеджмент персоналу в процесі аналізу діяльності підприємств ГРБ	*Знати:* організацію набору та відбору персоналу підприємств ГРБ; методи оцінки персоналу підприємств ГРБ.	1. Поняття менеджменту персоналу, методи та основні категорії. 2. Кадрова політика та її місце в системі менеджменту персоналу підприємств ГРБ. 3. Інноваційні послуги в системі менеджменту персоналу.
3.	Тайм-менеджмент, як незамінна складова аналізу	*Знати:* психологічні аспекти тайм-менеджменту; пріоритетність цілей в тайм-	1. Психологія тайм-менеджменту в системі аналізу діяльності підприємств ГРБ.

	діяльності підприємств ГРБ	менеджменті.	2. Стратегії вміння говорити «ні».
4.	Категорійний апарат економічного аналізу підприємств ГРБ	*Знати:* етапи проведення економічного аналізу на підприємствах ГРБ.	1. Сутність, предмет та об'єкт економічного аналізу. . 2. Інформаційна база економічного аналізу.
5.	Аналіз основних економічних показників діяльності підприємств ГРБ	*Знати:* аналіз доходів і витрат підприємств ГРБ; аналіз рентабельності продукції та підприємств ГРБ.	1. Основні показники рентабельності підприємств гостинності. 2. Розрахунок економічної ефективності підприємств ГРБ.
6.	Маркетинг як складова аналізу діяльності підприємств ГРБ	*Знати:* концепції маркетингу на прикладі підприємств ГРБ; маркетинг-мікс у системі аналізу діяльності підприємств ГРБ.	1. Поняття, категорії маркетингу. 2. Система маркетингової інформації та маркетингових досліджень на підприємствах ГРБ. 3. Аналіз конкурентів та завоювання переваг в конкурентній боротьбі.
7.	Стратегічне управління: характеристика та роль у процесі аналізу діяльності підприємств ГРБ	*Знати:* категорійний апарат стратегічного управління на підприємствах ГРБ; методи стратегічного аналізу підприємства; стратегії підприємств ГРБ.	1. Місія та цілі діяльності підприємств ГРБ. 2. Діагностика зовнішнього та внутрішнього середовища організацій ГРБ.

Інформаційні джерела

Основні

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL:

2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

4. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 142 с.

5. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. / С.М. Цвілий, Т.С. Кукліна, В.М. Зайцева – Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. – 260 с.

6. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / Басюк Т.П., Керанчук Т.Л.- К.:НУХТ, 2018.-360с.

7. Закон України «Про захист прав споживачів» // http://www.rada.gov.ua

Додаткові

8. Гузар, У., Голод, А., Паска, М., Петришин, Н., Тесля, О., & Тихоновський, М. (2024). ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ. *Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice*, *3*(56), 410–422. https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.56.2024.4371

9. Гузар, У., Назар, М., Кобрин, А. (2024). ІНСТИТУЦІЙНІ АСПЕКТИ ТРАНСФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Baltic Journal of Economic Studies* , *10* (1), 54-62. https://doi.org/10.30525/2256-0742/2024-10-1-54-62

10. Гузар, У. (2024). ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. *Економіка та суспільство*, (59). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-59-112

11. Кобрин, А. Г., & Гузар, У. Є. (2023). Концептуальні основи управління персоналом у закладах індустрії гостинності. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (8). https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-8-12-01

12. Островська, Г. Й. Управління креативністю персоналу в закладах індустрії гостинності / Г. Й. Островська, У. Є. Гузар // Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки : зб. наук. пр. – Кропивницький : ЦНТУ, 2023. – Вип. 9(42). – С. 83-90.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html

Робочої програми – https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594

Порядку оцінювання – https://cutt.ly/kkuLjDk

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

• поточне оцінювання – 40 балів;

• модульна контрольна робота – 10 балів;

• іспит- 50 балів;

• додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізитам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua, https://prometheus.org.ua/.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни