

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи
та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023р)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни
«Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

Назва курсу	Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний / кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Удуд Іванна Романівна кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	Профайл викладача курсу: https://geography.lnu.edu.ua/employee/udud-ivanna-romanivna ivanna.udud@edu.ua ududivanna77@ukr.net
Консультації з питань вивчення дисципліни	Середа: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 207)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» є вибірковою дисципліною з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в обсязі 3 кредити / 90 годин за ECTS.
Коротка анотація дисципліни	Дисципліна спрямована на вивчення здобувачами знань про готельний та ресторанний бізнес, що до вдосконаленні пропозицій розвитку та удосконалення з метою підвищення їхньої конкурентоспроможності й економічної ефективності.
Мета та цілі дисципліни	<i>Метою викладання навчальної дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» є формування у студентів майбутніх фахівців індустрії гостинності узагальнюючого розуміння проблем, що постають на шляху організації готельного і ресторанного господарства на світовому, національному та виробничому рівнях в умовах сьогодення, а також формування бачення щодо можливих шляхів їх вирішення на сучасному етапі.</i> <i>Завданнями дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» є:</i> <ul style="list-style-type: none"> • виявити сучасні проблеми функціонування готельно-ресторанного бізнесу в Україні; • забезпечити вироблення вмій та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства готельно-ресторанної сфери; • забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі. • визначати основні проблеми системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних аспектів у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; • запропонувати способи їх усунення чи зменшення їх негативного впливу

	<p>на діяльність підприємства;</p> <ul style="list-style-type: none"> • координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами); • перетворювати проблеми на ресурс для виведення підприємства на новий, якісний рівень розвитку.
<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p>Основна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с. URL: http://eprints.kname.edu.ua/61773/1/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.%2C%20pdf.pdf 2. Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Сучасні технології управління персоналом : навчальний посібник. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 466 с. URL: http://dglip.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/6297/3/Balanovska_STUP.pdf 3. Галушка З.І., Лусте О.О. Стратегії розвитку бізнесу: теорія і практика. Навчальний посібник. Чернівці. ЧНУ, 2020. 340 с. 4. Євлаш В. В. та ін. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 233с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8597/1/Нухууена_sanitariya_2019_NP.pdf 5. Закалик Г.М., Терлецька Ю. М., Шувар Н. М. Психологія розвитку та успіху особистості : навч.посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2019. 488 с. 6. Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с. 7. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2250/1/Tutorial%20Design%20of%20objects%20and%20interior.pdf 8. Лотиш О.Я. Стратегічний аналіз галузі. Навчальний посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2019. 248 с. 9. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Артеменко А.С., Кошиль Ю.В. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. / за заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 370 с. 10. Ткаченко Д. В. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. 11. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник, 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750 12. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Vodnaruk_Org_obs%20%281%29-конвертирован.pdf 13. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-

restoranniy%20bussniss.pdf

14. Ткаченко А. С. та ін. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf

Допоміжна:

1. Аутсорсинг та аутстафінг: як це працює. *Юридична газета онлайн*. 05 липня 2019. – URL: <https://yur-gazeta.com/publications/practice/inshe/outsorsing-ta-autstafing-yak-ce-pracyue-html>.

2. Белова А. І. Environmental protection: колективна монографія / укл. Н. Журавська. Київ: «Видавництво Людмила», 2020. 140 с.

3. Васюта О. Р., Пугач Д. К., Шувар Н. М. Стан і перспективи розвитку екоресторанів в Україні. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : Тези доповідей Студентської звітної науково-практичної конференції. (м. Львів, 7 грудня 2016 р.)*. /Міністерство освіти та науки України, Львівський інститут економіки та туризму. Львів, 2016. С. 55-58.

4. Вікарчук О.І., Ніколаєнко С.М. Особливості стратегічного управління та адаптивної стратегії у готельному господарстві. *Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року)*. Житомир. 2020. С. 4-6. - URL: <http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%96%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf>

5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства. 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>

6. Вовчанська О. М., Іванова Л. О. Франчайзинг як маркетингова технологія забезпечення розвитку та стійкості ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 23. С.130-136. URL: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1256-2018-23-22.pdf>

7. Гальків Л. І., Сорочак О. З. Статистична типологія та аналіз діяльності закладів санаторно-курортної сфери. *Ефективна економіка*. 2017. № 11. – URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5851>

8. Гарасимлюк М. В., Даців О. Ю. Шляхи підвищення ефективності управління персоналом підприємства ресторанного господарства. *Вісник Хмельницького національного університету. Серія Економічні науки*. 2021. № 5. Том 1. С. 47-51. – URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/12/2021-5t1-08.pdf>

9. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018. № 16. С. 71–78.

10. Горіна Г.О., Бабушко С.Р., Безкоровайна Л.В. та ін. Особливості розвитку ринку туристичних послуг України під впливом COVID-19 та карантинних обмежень : Монографія / наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2021. 135 с.

11. Євдокімова О., Колеснікова К., Маліновська І. Вплив загроз і ризиків на перспективу розвитку готельно-ресторанного бізнесу в регіоні. Науковий вісник Одеського національного економічного університету: зб. наук. праць; за ред.: М.Д. Балджи (голов. ред.). (ISSN 2409-9260). Одеса: Одеський національний економічний університет. 2019. № 2(265). С. 63-80. URL: <http://n-visnik.oneu.edu.ua/collections/2019/265/pdf/63-80.pdf>
12. Іванечко Н. Управління рекламною діяльністю : навчальний посібник. Тернопіль : Західноукраїнський національний університет, 2022. 88 с. URL: http://dSPACE.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45428/1/НАВЧАЛЬНИЙ%20ПОСІБНИК_УРД.pdf
13. Івашина Л.П. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. № 14. С. 597–600.
14. Ільчук О.О., Удуд І.Р., Іванців О.С. Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. / О.О Ільчук., І.Р Удуд .,О.С Іванців. // Науково-практичний журнал «Науковий погляд: економіка та управління». Вип. №6 (76), Видавництво дім «Гельветика» 2021. С 41-45.
15. Ільчук О.О., Удуд І.Р., Лупан П.П. Диференціація підходів до управління кадровим потенціалом готельної сфери в умовах зовнішніх викликів / О.О., Ільчук, І.Р Удуд, П. П, Лупан // Електронне науково-практичне фахове видання « Інфраструктура ринку» Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій Видавничий дім «Гельветика». Вип.№69,2022.С 66-71
URL:<http://www.market-infr.od.ua/uk/69-2022>.
16. [URL:http://www.market-infr.od.ua/uk/69-2022](http://www.market-infr.od.ua/uk/69-2022).
17. Ільчук О.О., Удуд І.Р., Шира К.Р. Проблеми підтримання ефективності роботи підприємств ресторанного бізнесу та закладів культури у кризових умовах господарювання / О.О Ільчук, І.Р.Удуд, К.С.Шира // Актуальні питання у сучасній науці .м. Київ – 2023. № 6(12) – С. 54-64.
18. Ільчук О.О., Удуд І.Р., Іваночко А. Т. Роль комунікації в побудові стратегії антикризового розвитку / О.О Ільчук, І.Р.Удуд, А.Т Іваночко // Вісник, серія : Економіка і менеджмент. Сумський національний аграрний університет - 2023 . № 3 (95) – С. 97-109.
19. Журенко Д., Баль-Прилипка Л. Сучасні проблеми готельно-ресторанного бізнесу. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.* - Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. С. 32-34.
20. Закалик Г., Бондарєва Є., Шувар Н. Психологічні особливості працівників ресторанного бізнесу Львова. *Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку : матеріали XXXVIII Всеукраїнської наукової інтернет-конференції (Переяслав-Хмельницький, 14 грудня 2017 р.)*. – Зб. наук.праць – Переяслав-Хмельницький, 2017. Вип. 38. С. 375-377.
21. Закалик Г., Шувар Н. Лідерство як важливий фактор успіху особистості. *Філософсько-психологічні аспекти лідерства в бізнесі, освіті та державі : Збірник тез IV Міжнародної науково-практичної конференції (15 березня 2019 р.)* / за ред. В. П. Мельник ; відповід. за вип. Н. І. Жигайло, Ю. В. Максимець. – Львів : СПОЛОМ, 2019. С. 75-77.
22. Калініченко О.О. Особливості регіонального ринку готельно-ресторанного бізнесу в умовах сталого розвитку. // Стратегічні перспективи

готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року). Житомир. 2020. С. 6-8. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf>

22. Клімова І.О. Франчайзинг у готельному бізнесі. *Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року)*. Житомир. 2020. С. 11-13. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf>

23. Ковальов Б. Л., Пімоненко Т. В., Лисенко А. С. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу: досвід України та Європейського Союзу. *Механізм регулювання економіки*. 2017. № 4. С. 92-102.

24. Кравченко Г. Вистигнути побачити: покинуті храми та палаци Львівщини. (Дата публікації: 29.05.2020 р.) - URL: <https://veterdoit.com/zabuta-spadshchyna-l-vivshchyny-mistsia-iaki-vartopobachyty-pokuy-chas-ne-pohlynuv-ikh/>

25. Кудла Н.Є., Замрій О.М. Еко-інноваційна концепція у готельно-ресторанному бізнесі. *Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди : тези. Міжнар. наук.-практ. конф.* (Київ, 7 квіт. 2016 р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. С. 167-168. URL: <https://knute.edu.ua/file/NzM1OQ==/adb099cfb596b8fe5a685807aa58dd2e.pdf>

26. Кулак Н. В., Мурована Л. В.. Франшиза як ефективний інструмент ведення готельно-ресторанного бізнесу. *Вісник КНУТД. Серія: економічні науки*. 2019. № 5 (139). С. 93-104. – URL : https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15476/1/V139_P093-104.pdf

27. Ліхоносова Г.С. Опортуністична поведінка персоналу: індикатор поширення соціально-економічного відторгнення підприємства. *Вісник ХДУ. Серія Економічні науки. Секція 4 Економіка та управління підприємствами*. 2018. Том 4. № 30. С. 7-10. – URL : <https://ejournal.kspu.edu/index.php/ej/article/view/333/330>

28. Макогон Ю.В., Осипенко К.В. Актуальні проблеми туризму і сфери послуг : Навчально-методичний посібник. Маріуполь : МДУ, 2021. 168 с.

29. Опортуністична поведінка персоналу підприємства. Координаційно-правозахисна група «Заслон»: офіційний сайт громадської організації. – URL: <https://zaslon.at.ua/index/oportunisticzna-povedinka-personalu-pidpriemstva/0-200>

30. Удуд І.Р. Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної індустрії України. *Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління» Видавничий дім «Гельветика»* Вип. №4 (34) листопад Запоріжжя - 2021р. С.97-104.

31. Удуд І.Р., Петришин Д.Р. Сучасні тренди в туристичному бізнесі та їх вплив на заклади готельного господарства / І.Р. Удуд., Д.Р.Петришин // *Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на*

світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 36-39.

32. Удуд І.Р., Зварич Д.В Бренд «Reikartz Hotel Group» як приклад ефективного функціонування готельних мереж України» / І.Р.Удуд., Д.В.Зварич // Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 86-91.

33. Удуд І.Р. ,Семчук І.А Стратегія підвищення конкурентоспроможності та її особливості у підприємствах готельної індустрії в сучасних умовах / І Р Удуд.,І А Семчук // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 110-113.

34. Удуд І.Р., Супріган А.В. «Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелів України в сучасних умовах» / І.Р.Удуд А.В.Супріган, //« Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» Зб. матер науково-практичної конференції. (Луцьк, 28 жовтня 2020 року). – Луцьк: Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки Географічний факультет Кафедра туризму та готельного господарства, 2020. - С.160-164.

35 .Удуд І.Р.,Свистунова М Т Планування ефкутивності діяльності готельно-ресторанного підприємства в умовах ринку /І Р Удуд .,М Т Свистунова // Туристичний бренд ,як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер.І Всеукр. наук.-практ.інтернет конф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. –С. 232–235.

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

1. Верховна Рада України: офіційний сайт. URL: <http://www.zakon.rada.gov.ua/>.
2. Урядовий портал: офіційний сайт. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>.
3. Державна служба статистики України: офіційний сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: офіційний сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
5. Ресторатор : журнал для професіоналів ресторанного бізнесу - URL: <https://www.restorator.ua/magazine/categories/upravlinnya>
6. Каталог франшиз URL: <http://franchise.ua/board/11>
7. Ринок франчайзингу в Україні. URL: <http://franchisegroup.com.ua/about-company>
8. Формати закладів ресторанного господарства – https://vuzlit.com/350278/formati_zakladiv_restorannogo_gospodarstva

	9. ДСТУ ISO 14024:2002 Екологічні маркування та декларації. Екологічне маркування типу I. Принципи та методи (ISO 14024:1999, IDT).
Обсяг курсу	Аудиторні години:48 з них: лекції 32 годин практичні заняття 16 годин самостійна робота 42 годин
Очікувані результати навчання	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p>а) знати</p> <ul style="list-style-type: none"> – проблеми та ризики, закономірності, які можуть виникнути на підприємстві готельно-ресторанного господарства, – принципи і механізми функціонування ринку готельних та ресторанних послуг <p>б) вміти</p> <ul style="list-style-type: none"> – працювати з літературою, виявляючи актуальні проблеми у ГРБ; – визначати основні проблеми системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних аспектів у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; – запропонувати способи їх усунення чи зменшення їх негативного впливу на діяльність підприємства; – координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами); – перетворювати проблеми на ресурс для виведення підприємства на новий, якісний рівень розвитку <p>Вивчення дисципліни «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською</p>

	<p>мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій).</p> <p>ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p>																																								
Ключові слова	Організація готельної та ресторанный справи, сфера гостинності, послуги.																																								
Формат курсу	Очний /заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.																																								
Теми	Подано у схемі курсу																																								
Підсумковий контроль, форма	Залік .																																								
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з дисциплін: Стратегічний менеджмент, HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (<i>англ. мовою</i>), Ринок готельних і ресторанных послуг в Україні, Харчові технології у закладах готельно-ресторанный господарства.																																								
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.																																								
Необхідне обладнання	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет, програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point..																																								
Критерії оцінювання	<p align="center">Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="8">Поточне тестування та самостійна робота</td> <td rowspan="2">Підсумковий тест (залік)</td> <td rowspan="2">Сума</td> </tr> <tr> <td colspan="4"><i>Змістовний модуль 1</i></td> <td colspan="4"><i>Змістовний модуль 2</i></td> <td align="center">-</td> <td align="center">100</td> </tr> <tr> <td>T1</td> <td>T2</td> <td>T3-4</td> <td>МКР1</td> <td>T5</td> <td>T6</td> <td>T7-8</td> <td>МКР2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td align="center">10</td> <td align="center">10</td> <td align="center">20</td> <td align="center">10</td> <td align="center">10</td> <td align="center">10</td> <td align="center">20</td> <td align="center">10</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>T 1, T 2....T 6 – теми практичних занять. МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.</p> <p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.Бали нараховуються за</p>	Поточне тестування та самостійна робота								Підсумковий тест (залік)	Сума	<i>Змістовний модуль 1</i>				<i>Змістовний модуль 2</i>				-	100	T1	T2	T3-4	МКР1	T5	T6	T7-8	МКР2			10	10	20	10	10	10	20	10		
Поточне тестування та самостійна робота								Підсумковий тест (залік)	Сума																																
<i>Змістовний модуль 1</i>				<i>Змістовний модуль 2</i>						-	100																														
T1	T2	T3-4	МКР1	T5	T6	T7-8	МКР2																																		
10	10	20	10	10	10	20	10																																		

таким співвідношенням:

практичні (семінарські) / самостійні / модулі: 80% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **80 балів**.

модульний контроль: 20% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **20 балів**

Підсумкова максимальна кількість – **100 балів**.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D		
51-60	E	задовільно	не зараховано
21-50	FX	незадовільно	
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих.

Питання до модуля

1. Неєфективне стратегічне управління як одна з основних проблем в діяльності підприємств ГРБ.
2. Вплив ризиків на перспективу розвитку ГРБ та шляхи їх усунення.
3. Екологічні проблеми в ГРБ.
4. Зовнішні чинники, що можуть суттєво вплинути на стратегічне управління.
5. Фактори впливу карантинних обмежень на роботу персоналу готельно-ресторанного господарства.

	<p>6.Нові реалії управління персоналом готельно-ресторанних підприємств в умовах пандемії.</p> <p>7.Необхідність постійного аналізу конкурентів.</p> <p>8.Відсутність інфраструктурних елементів ринку готельно-ресторанних послуг постачальників інформації про стан готельно-ресторанного ринку.</p> <p>9.Аналіз перспективних напрямів підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності (за видами).</p> <p>10.Проблеми організаційно-правового регулювання форм діяльності суб'єктів підприємництва у готельно-ресторанній сфері.</p> <p>11.Недосконалість функціональної структури підприємств готельного господарства.</p> <p>12. Незбалансованість складу та структури наявних готелів за рівнем комфорту.</p> <p>13.Проблеми інфраструктури різних типів засобів розміщення в Україні.</p> <p>14.Причини низького рівня впровадження естетичних рішень у дизайні та обслуговуванні гостей ГРБ.</p> <p>15. Проблеми при формуванні політики роздрібного товарообороту.</p> <p>16.Проблеми та ризики впровадження франчайзингових технологій як форми бізнес-партнерства.</p> <p>17.Недостатня реклама вітчизняного туристичного продукту й готельно-ресторанних послуг всередині країни й за кордоном. Суміжні з ГРБ проблеми.</p> <p>18.Відсутність продуманої цінової політики на деяких готельних і ресторанных підприємствах.</p> <p>19.Низький рівень рентабельності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>20.Відсутність деяких показників у відкритій статистиці що обмежує ефективність економічного аналізу.</p> <p>21.Причини неефективності інвестиційної політики.</p> <p>22.Фінансовий результат завищеного оподаткування закладів індустрії гостинності та відсутність пільгового оподаткування.</p> <p>23.Проблемні питання розвитку інноваційної діяльності сучасних підприємствах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>24.Невисокий рівень якості послуг.</p> <p>25.Проблеми підготовки висококваліфікованого персоналу для готелів та ресторанів.</p> <p>26.Проблема емоційного вигорання персоналу. Психологічний супровід персоналу ГРБ.</p> <p>27.Нераціональне використання номерного фонду.</p> <p>28.Проблема постачання продуктів та спиртних напоїв.</p> <p>29.Нераціональне використання історико-культурної спадщини й довкілля. 30.Недостатня охорона історико-культурних пам'яток.</p> <p>31.Недостатня кількість добре прорекламованих та підготованих масових заходів.</p> <p>32.Недосконалість нормативно-правової бази сфери гостинності.</p> <p>33.Відсутність ефективної державної підтримки малому та середньому туристичному і готельно-ресторанному бізнесу.</p> <p>34.Потреби у сучасному науковому обґрунтуванні.</p> <p>35.Особливості ліцензування закладів індустрії гостинності.</p> <p>36. Особливості стандартизації та невідповідність матеріально-технічної бази більшості готелів вимогам міжнародних стандартів.</p>
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

1. СХЕМА КУРСУ «Актуальні проблеми у готельному і ресторанному бізнесі»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1-2 тиждень	<p>Тема 1. Основні проблеми розвитку вітчизняного готельного та ресторанного господарства</p> <p>Особливості стандартизації та невідповідність матеріально-технічної бази більшості готелів вимогам міжнародних стандартів</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1.Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с. URL: http://eprints.kname.edu.ua/61773/1/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.%2C%20pdf.pdf</p> <p>2.Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Сучасні технології управління персоналом : навчальний посібник. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 466 с. URL: http://dglib.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/6297/3/Balanovska_STUP.pdf</p> <p>3.Галушка З.І., Лусте О.О. Стратегії розвитку бізнесу: теорія і практика. Навчальний посібник. Чернівці. ЧНУ, 2020. 340 с.</p> <p>4.Євлаш В. В. та ін. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 233с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8597/1/Нухуєна_sanitariya_2019_NP.pdf</p> <p>Закалик Г.М., Терлецька Ю. М., Шувар Н. М. Психологія розвитку та успіху особистості : навч.посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2019. 488 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1.Аутсорсинг та аутстафінг: як це працює. <i>Юридична</i></p>	Підготувати питання по темі №1 2/2год.	2 тиждень

			<p>газета онлайн. 05 липня 2019. – URL: https://yur-gazeta.com/publications/practice/inshe/outsorsing-ta-autstafing-yak-ce-pracyue-html.</p> <p>2.Белова А. І. Environmental protection: колективна монографія / укл. Н. Журавська. Київ: «Видавництво Людмила», 2020. 140 с.</p> <p>3. Васюта О. Р., Пугач Д. К., Шувар Н. М. Стан і перспективи розвитку екоресторанів в Україні. <i>Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : Тези доповідей Студентської звітної науково-практичної конференції. (м. Львів, 7 грудня 2016 р.).</i> /Міністерство освіти та науки України, Львівський інститут економіки та туризму. Львів, 2016. С. 55-58.</p> <p>4.Вікарчук О.І., Ніколаєнко С.М. Особливості стратегічного управління та адаптивної стратегії у готельному господарстві. <i>Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації : Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (11-12 лютого 2020 року).</i> Житомир. 2020. С. 4-6. - URL: http://eprints.zu.edu.ua/30709/1/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%E2%84%962%20%28%D0%BB%D1%8E%D1%82%D0%B8%D0%B9%202020%29.pdf</p> <p>5.Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства. 2018. 373 с. URL: https://core.ac.uk/download/162019759.pdf</p>		
3-4 тиждень	<p>Тема 2. Проблеми у використанні номерного фонду, забезпечення харчування та дозвілля гостей готельно-ресторанної сфери.</p> <p>Нераціональне</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1.Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Артеменко А.С., Кошиль Ю.В. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. / за заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 370 с.</p> <p>2.Ткаченко Д. В. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний</p>	Підготувати питання по темі №2 4/2год.	4тиждень

<p>використанні номерного фонду. Проблеми у сфері логістики: відсутність належного забезпечення ресурсами відповідної якості. Несвоєчасне виконання замовлень. Наявність дефіциту або понаднормових залишків ресурсів.</p>		<p>огляд / за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с.</p> <p>3. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник, 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750</p> <p>4. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obs1%20%281%29-конвертирован.pdf</p> <p>5. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf</p> <p>Ткаченко А. С. та ін. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik</p> <p>6. Ільчук О. О., Удуд І. Р., Іванців О. С. Особливості здійснення антикризового управління підприємством готельної індустрії в умовах поширення світової пандемії. / О. О. Ільчук., І. Р. Удуд., О. С. Іванців. // Науково-практичний журнал «Науковий погляд: економіка та управління». Вип. №6 (76), Видавництво дім «Гельветика» 2021. С 41-45.</p> <p>7. Ільчук О. О., Удуд І. Р., Лупан П. П. Диференціація підходів до управління кадровим потенціалом готельної сфери в умовах зовнішніх викликів / О. О., Ільчук, І. Р. Удуд, П. П., Лупан. // Електронне науково-практичне фахове видання «Інфраструктура ринку» Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій Видавничий дім «Гельветика».</p>		
--	--	--	--	--

			Вип.№69,2022.С 66-71 URL:http:// www.market-infr.od.ua/uk/69-2022.		
5-6 тиждень	<p>Тема 3. Проблеми підвищення кваліфікації та психологічний супровід персоналу готельно-ресторанному бізнесі</p> <p>Невисокий рівень якості послуг. Проблеми підготовки висококваліфікованого персоналу для готелів та ресторанів. Некомпетентність персоналу. Недостатньо розвинуті навички виявлення та задоволення потреб клієнтів, обмеженість у прийнятті рішень щодо комунікації з клієнтом. Слабкі навички презентації закладу ГРБ. Низький рівень інформування споживачів про особливості готельного чи ресторанного продукту, які можуть мати на них вплив. Низький рівень командотворення.</p> <p>Тема 4. Проблеми ведення економічної діяльності підприємств готельно-ресторанному бізнесі.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1.Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник, 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750</p> <p>2.Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obs%20%281%29-converted.pdf</p> <p>3.Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf</p> <p>4.Ткаченко А. С. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf</p> <p>.Допоміжна література:</p> <p>5.Удуд І.Р Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно -ресторанної індустрії України. Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління» Видавничий дім «Гельветика» Вип. №4 (34) листопад Запоріжжя - 2021р.С.97-104.</p> <p>6.УдудІ.Р., Петришин Д.Р Сучасні тренди в туристичному бізнесі та їх вплив на заклади готельного господарства / І.Р. Удуд., Д.Р.Петришин // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції . м. Львів, 14</p>	Підготувати питання по темі №3 4/2год. Підготувати питання по темі №4 6/2год.	8 тижднів

	<p>Відсутність продуманої цінової політики на готельних і ресторанных підприємствах. Недосконала система розрахунків з клієнтами, персоналом та постачальниками.</p> <p>Низький рівень рентабельності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Відсутність деяких показників у відкритій статистиці, що обмежує ефективність економічного аналізу.</p>	<p>березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 36-39.</p> <p>7.. Удуд І.Р., Зварич Д.В Бренд «Reikartz Hotel Group» як приклад ефективного функціонування готельних мереж України» / І.Р.Удуд., Д.В.Зварич // Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 86-91.</p> <p>8. Удуд І.Р. ,Семчук І.А Стратегія підвищення конкурентоспроможності та її особливості у підприємствах готельної індустрії в сучасних умовах / І Р Удуд.,І А Семчук // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 110-113.</p> <p>9. Удуд І.Р., Супріган А.В. «Напрями підвищення інвестиційної привабливості готелів України в сучасних умовах» / І.Р.Удуд А.В.Супріган, //« Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку» Зб. матер науково-практичної конференції. (Луцьк, 28 жовтня 2020 року). – Луцьк: Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки Географічний факультет Кафедра туризму та готельного господарства, 2020. - С.160-164.</p>		
--	--	--	--	--

			<p>10. Удуд І.Р., Свистунова М.Т. Планування ефективності діяльності готельно-ресторанного підприємства в умовах ринку / І.Р. Удуд., М.Т. Свистунова // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку. Зб. матер. II Всеукр. наук.-практ. інтернет конф. (Львів, 20 лютого 2020 року). – Львів: ЛІЕТ, 2020. – С. 232–235.</p> <p>15. Шувар Н. М., Закалик Г. М., Удуд І. Р. Перспективи розвитку еко-готелів в Україні: економічний і психологічний аспекти. <i>Економіка та суспільство</i>. 2018. № 15. С. URL: http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal-15</p>		
7-8 тиждень	<p>Тема 5. Причини низької конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності. Проблеми організаційно-правового регулювання форм діяльності суб'єктів підприємництва у готельно-ресторанній сфері. Недосконалість функціональної структури підприємств готельного господарства. Незбалансованість складу та структури наявних готелів за рівнем комфорту. Проблеми інфраструктури різних типів засобів розміщення в Україні</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obs1%20%281%29-konvertirovan.pdf</p> <p>2. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf</p> <p>3. Ткаченко А. С. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf</p> <p>Допоміжна: .</p> <p>4. Шацька З. Я., Некрасова А. І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельної сфери. <i>Сучасні детермінанти розвитку бізнес-процесів в Україні : матеріали наук. практ. інтернет-конф.</i> (24 травня 2017 р., м. Київ). - К. : КНУТД, 2017. С. 233-235.</p> <p>5. Шевченко Р.Ю. Ексклюзивні еко-курорти світу.</p>	Підготувати питання по темі №5 4/4год.	10 тиждів

			<i>Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди : тези. Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 7 квіт. 2016 р.) / відп. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. С. 208-209. URL: https://knute.edu.ua/file/NzM1OQ==/adb099cfb596b8fe5a685807aa58dd2e.pdf</i>		
9-12 тиждень	Тема 6. Проблеми забезпечення стійкості підприємств готельно-ресторанному бізнесі. Неefективне стратегічне управління як одна з основних проблем в діяльності підприємств ГРБ. Екологічні проблеми в ГРБ.	Лекційне/практичне заняття.	Основна: 1.Александрова С. А., Оболенцева Л. В., Світлична В. Ю. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с. URL: http://eprints.kname.edu.ua/61773/1/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%BD%D0%B0%D0%B2%D1%87.%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.%2C%20pdf.pdf 2.Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Сучасні технології управління персоналом : навчальний посібник. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 466 с. URL: http://dglip.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/6297/3/Balanovska_STUP.pdf 3.Галушка З.І., Лусте О.О. Стратегії розвитку бізнесу: теорія і практика. Навчальний посібник. Чернівці. ЧНУ, 2020. 340 с. 4.Євлаш В. В. та ін. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 233с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8597/1/Нуhyуena_sanitariya_2019_NP.pdf Закалик Г.М., Терлецька Ю. М., Шувар Н. М. Психологія розвитку та успіху особистості : навч.посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2019. 488 с.	Підготувати питання по темі №6 4/2год.	12 тиждень
13-16	Тема 7. Вплив ризиків на перспективу розвитку готельно-	Лекційне/практичне	Основна : 1.Лотиш О.Я. Стратегічний аналіз галузі. Навчальний	Підготувати питання	14 Тижден

<p>17-20</p>	<p>ресторанного бізнесу та їх шляхи усунення. Оцінка ризиків в управлінні розвитком готельно-ресторанного бізнесу. Кримінальна спрямованість у діяльності ГРБ (крадіжки, розкриття конфіденційної інформації тощо). Ризики інформаційного забезпечення. Недосконале програмне забезпечення. Відсутність системи захисту інформації (як внутрішньосистемної, так і інформації про клієнтів). Неефективна робота сайту, або його відсутність.</p> <p>Тема 8. Основні напрями підвищення конкурентоспроможності</p>	<p>е заняття.</p>	<p>посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2019. 248 с. 2.Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Артеменко А.С., Кошиль Ю.В. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. / за заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца. К.: Кондор, 2008. 370 с. 3.Ткаченко Д. В. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. 4.Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник, 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750 5.Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obs1%20%281%29-converted.pdf 6.Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. та ін. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf 7.Ткаченко А. С. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL : http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf 13..Удуд І.Р Основні проблеми та сучасні напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств готельно -ресторанної індустрії України. Науково-практичний журнал «Регіональна економіка та управління» Видавничий дім «Гельветика» Вип. №4 (34) листопад Запоріжжя - 2021р.С.97-104. 14.УдудІ.Р., Петришин Д.Р Сучасні тренди в</p>	<p>по темі №7 4/2год.</p> <p>Підготувати питання по темі №8 4/2год.</p>	<p>Ь</p> <p>16 тиждень</p>
--------------	---	-------------------	---	---	----------------------------

	<p>підприємств індустрії гостинності. Аналіз перспективних напрямів підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності (за видами).</p>		<p>туристичному бізнесі та їх вплив на заклади готельного господарства / І.Р. Удуд., Д.Р.Петришин // Туристичний бренд, як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку»: Матеріали Всеукраїнській науково-практичній інтернет конференції . м. Львів, 14 березня 2019 р.). /МОНУ, Львівський інститут економіки та туризму. ЛОДА, ЛМР, Львівська Асоціація розвитку туризму, Східноєвропейський національний університет ім. Лесі Українки, Мукачівський державний університет – Львів, 2019. – С. 36-39.</p>		
16 тиждень	Модульна контрольна робота 2				

Примітка.

* позначені питання самостійного опрацювання.