



Силабус курсу ЕЛЕМЕНТИ ДУАЛЬНОЇ ОСВІТИ

- *Ступінь вищої освіти – бакалавр
- *Галузь знань – 24 Сфера обслуговування
- *Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
- *Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

- *Рік навчання: II, *Семестр: 3, 4
- *Рік навчання: III, *Семестр: 5,6
- *Рік навчання: IV, *Семестр: 7

*Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Контактна інформація

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу
kaf_mbi@wunu.edu.ua, +38 (0352) 475075

Опис дисципліни

Освітній компонент «Елементи дуальної освіти» призначений для адаптації здобувачів освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа до першого робочого місця, що відповідає його освітній спеціальності та кваліфікації, підвищення їхньої мотивації до отримання кваліфікації, удосконалення практичної складової освітнього процесу із збереженням достатнього рівня теоретичної підготовки, що забезпечує дотримання стандартів вищої освіти та підвищення якості підготовки кваліфікованих кадрів із урахуванням вимог роботодавців. Під час проходження навчання за дуальною формою освіти студенти повинні ознайомитися із особливостями практичної діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії у розрізі, її основних аспектів та підготувати рекомендації щодо удосконалення бізнес-процесів в готельно-ресторанному бізнесі.

Структура курсу

Другий курс спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№	Тема	Результати навчання	Завдання
3 семестр			
1	Аналіз основних нормативно-правових документів, що регулюють діяльність готельно-ресторанних підприємств	Вміти опрацювати нормативно-правові документи, на основі яких здійснюється діяльність в сфері готельно-ресторанної індустрії	Дослідити юридичний статус готельних та ресторанных підприємств, історію їх створення, форму власності, а також місію та цілі діяльності
2	Організаційна структура готельно-ресторанних комплексів	Вміти обирати оптимальну організаційно-правову форму введення бізнесу готельно-ресторанного підприємства	Оцінити структуру та функції працівників готельно-ресторанних підприємств, особливості організації бізнес-процесів в готельно-ресторанній індустрії
3	Фінансова оцінка готельно-ресторанних підприємств Характеристика показників, що відображають ефективність діяльності	Вміти оцінювати дохід прибутку, рентабельність, ліквідність, показник самофінансування, період обороту обігових коштів	Проаналізувати грошові надходження готельно-ресторанних підприємств, джерела формування його доходів, розміри та структуру постійних і змінних витрат, їх співвідношення тощо

4 семестр			
1	Специфіка зовнішньоекономічної діяльності готельно-ресторанних підприємств	Вміти оцінити роботу готельно-ресторанних підприємств щодо здійснення його зовнішньоекономічних зв'язків; проаналізувати систему угод і контрактів, якими керується дане підприємство	Ознайомитися з системою угод і контрактів, якими керується готельно-ресторанний комплекс при здійсненні зовнішньоекономічної діяльності, простежити взаємозв'язки з іноземними партнерами
2	Маркетингова політика готельно-ресторанних підприємств	Вміти обирати ефективну модель планування бізнес-процесів на готельно-ресторанних підприємствах, враховуючи конкурентне середовище та туристичний потенціал	Ознайомитися із маркетинговою та ціною стратегіями готельно-ресторанних підприємств, системою просування готельних та ресторанных послуг на внутрішніх та зовнішніх ринках

Третій курс спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№	Тема	Результати навчання	Завдання
5 семестр			
1	Обсяг, структура, динаміка діяльності готельно-ресторанного підприємства	Вміти аналізувати ринки гостинності, на яких працює готельно-ресторанне підприємство, порівняти асортимент послуг, їх якісні та кількісні характеристики порівняно з основними конкурентами	Ознайомитися з міжнародними ринками індустрії гостинності
2	Транспортне забезпечення готельно-ресторанних підприємств	Вміти застосовувати на практиці методику аналізу ефективності розроблених міжнародних туристичних перевезень	Проаналізувати систему міжнародної логістики готельно-ресторанних підприємств
3	Основні умови надання готельно-ресторанних послуг	Дослідити як підприємство здійснює реєстрацію, декларування і ліцензування готельно-ресторанних послуг; оцінити організаційні форми посередницьких операцій;	Ознайомитися з специфікою надання готельно-ресторанних послуг
6 семестр			
1	Діяльність готельно-ресторанних підприємств на міжнародних ринках	Вміти оцінити можливості, проблеми, ризики та перспективи функціонування підприємства гостинності в умовах конкуренції на міжнародних ринках	Оцінити ефективність міжнародної діяльності даного підприємства в умовах нестабільного середовища
2	Науково-технічне співробітництво із зарубіжними партнерами для імплементації інноваційних підходів в сфері гостинності	Проаналізувати ефективність інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності	Ознайомитись із досягненнями зарубіжних партнерів в сфері гостинності з метою подальшої бізнес-співпраці

Четвертий курс спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№	Тема	Результати навчання	Завдання
7 семестр			
1	Залучення іноземних	Вміти залучати кошти	Ознайомитись із стратегією

	інвестицій в індустрію гостинності	іноземних інвесторів з метою покращення діяльності готельно-ресторанного підприємства	діяльності іноземних інвесторів в процесі співпраці з готельно-ресторанним підприємством
2	Облік і аналіз діяльності готельно-ресторанного підприємства	Вміти здійснювати оцінку формування валютних фондів підприємства, порядок їх утворення, зберігання і використання	Ознайомитись з організацією обліку та звітності діяльності готельно-ресторанного підприємства
3	Економічний ризик і система ризик-менеджменту підприємства сфери гостинності	Здійснювати управління ризиками підприємства; ідентифікувати ризики; проводити якісну та кількісну оцінку ризиків даного підприємства	Ознайомитися з процесом управління ризиками готельно-ресторанного підприємства
4	Стратегія розвитку готельно-ресторанних підприємств	Вміти обґрунтовувати найбільш дієву стратегію розвитку підприємства готельної та ресторанної індустрії	Проаналізувати перспективні напрями розвитку підприємства на основі його конкурентних переваг
залік			

Літературні джерела

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. Київ : Знання, 2019. 358 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 286 с.
3. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2018. 389 с.
4. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 312 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
6. Гапоненко А.І., Парфиненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм. Навчальний посібник. Суми, 2019. 178 с.
7. Корж Н.В., Левицька І.В., Онищук Н.В. Готельна справа: навчальний посібник. Київ : Київ.нац.торг.-екон.ун-т., Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2019. 580 с.
8. Калюга Т. О., Чаплинський К. О. Теоретичні та практичні основи розслідування шахрайства у сфері надання туристичних послуг : монографія. Херсон : Видавничий дім "Гельветика", 2020. 238 с.
9. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2019. 211 с.
10. Мельниченко О.А., Швелун В.О. Особливості розвитку індустрії гостинності в Україні: монографія. Харків: Вид-во НУЦЗУ, 2019. 153 с.
11. *Організація готельно-ресторанної справи* : навч. посібник / за ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
12. Організація туризму: Підручник / за ред І.М. Писаревського. - Харків: ХНАМГ, 2019. 541 с.
13. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 211 с.

14. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 304 с.
15. Мунін Г.Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. Київ : Кондор, 2020. 383 с.
16. Нечаюк Л.І., Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 344 с.
17. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с.
18. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник - 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 584 с.
19. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ : КНТЕУ, 2021. 470 с.
20. Самодай В. П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2019. 424 с.
21. Beck J., Rainoldi M., Egger R. Virtual reality in tourism: A state-of-the-art review. *Tourism Review*, 2019. 358 p.
22. Chang Y. W. The first decade of commercial space tourism. *Acta Astronautica*. 2020. No. 108. P. 79-91.
23. Cosgrove I., Jackson R. International tourism. *In The Geography of Recreation and Leisure*. 2020. Available at : <https://doi.org/10.4324/9781315658889-11>.
24. Schwartz M. S. Business Ethics in Hospitality: An Ethical Decision Making Approach. 2020. Available at : https://books.google.com.ua/books?id=eGgvDgAAQBAJ&dq=business+ethics&hl=ru&source=gbs_navlinks_s.
25. Wiltshier P., Clarke A. Virtual cultural tourism: Six pillars of VCT using co-creation, value exchange and exchange value. *Tourism and Hospitality Research*. 2021. No. 17(4). P. 372-383.

Оцінювання

Після закінчення навчання за елементами дуальної освіти (ЕДО) здобувачеві може бути присвоєно професійну кваліфікацію на підприємстві, установі чи організації.

Оцінка компетентностей здобувачів вищої освіти проводиться представниками кафедри та представниками підприємства (установи) бази ЕДО. За результатами виконання кожного блоку завдань освітньої компоненти здобувачі в усній формі звітують перед комісією, що складається із представників закладу вищої освіти та підприємства (установи) бази ЕДО.

При оцінюванні усного звіту здобувача враховуються наступні критерії.

Для здобувача вищої освіти:

- повнота доступу здобувачів до актуальної інформації про поточний стан розвитку професій;
- підвищення рівня компетентності здобувача з позиції цільової підготовки кадрів для ринку праці;
- можливість застосування отриманих теоретичних знань на практичному досвіді роботи;
- отримання практичного досвіду під час навчання та можливості подальшого працевлаштування.

Для роботодавців:

- вплив на процес підготовки фахівця щодо набуття необхідних компетентностей та результатів навчання;
- отримання кваліфікованих фахівців, готових працювати на належному рівні без додаткових витрат на первинне ознайомлення з робочими процесами;
- відбір найталановитіших здобувачів освіти для запрошення на роботу після закінчення навчання.

Остаточна оцінка за «Елементи дуальної освіти» розраховується наступним чином:

Критерії оцінювання	Межі
Представлення результатів ЕДО	(100 балів) 0-100

Шкала оцінювання:

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)