**Силабус навчальної дисципліни**

«*Міжнародні готельно-ресторанні мережі»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 Готельно-ресторанна справа*  |
| **Освітня програма** | *8.241.010 Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Другий (магістерський)* |
| **Статус дисципліни** | *Вибіркова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *5 кредита* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 20 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 20 год.* |
| *Лабораторні – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 110 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен*  |
| **Кафедра** | *Кафедра Готельного і ресторанного бізнесу, (057) 702 18 32 (дод. 3-28), ауд. 307 головний корпус, http://mev.hneu.edu.ua//* |
| **Викладач (-і)** | *Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.н. з держ. упр., доцент;*  |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *Svitlana.sysoieva@hneu.net svitlana**sysoieva@gmail.com**+380954775709* |
| **Дні занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=415278)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=415278) |
| **Консультації** | *Консультації (дистанційно) за домовленістю з ініціативи здобувачів; листування за допомогою електронної пошти svitlanasysoieva@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, Telegram (за графіком консультацій викладачів). чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства у світі та ознайомлення студентів із теоретико-методологічним підґрунтям готельно-ресторанних мереж |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Методологія і організація наукових досліджень, Сучасні ІТ-технології у сфері послуг, Інноваційні технології у готельному бізнесі, Гостинність та крос-культурні особливості в сфері послуг, Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Зміст навчальної дисципліни** **Змістовий модуль 1.** *Теоретико-методичні засади міжнародних готельно-ресторанних мереж*

|  |
| --- |
| **Тема 1. Поняття «готельно-ресторанні мережі». Умови та фактори розвитку міжнародних готельно-ресторанних мереж**  |

**Тема 2. Основні типи дослідження міжнародних готельно-ресторанних мереж****Тема 3. Методи дослідження міжнародних готельно-ресторанних мереж**

|  |
| --- |
|  |

**Змістовий модуль 2.** Сучасний стан, особливості функціонування та географія провідних ресторанних мереж світу**Тема 4. Особливості функціонування та географія вітчизняних готельно-ресторанних мереж в Україні****Тема 5. Іноземні готельно-ресторанні мережі в Україні** **Тема 6. Особливості управління готельно-ресторанними мережами на прикладі мережі «Світова карта»****Змістовий модуль 3.** Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж в світі та Україні**Тема 7. Ресторанні мережі як перспективна модель розвитку ресторанного бізнесу.** **Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж у світі****Тема 9. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанних мереж в Україні****Тема 10. Використання зарубіжного досвіду для розвитку готельно-ресторанних мереж в Україні**  |

 |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни** *Мультимедійний проектор* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** |  ПНС в розробці |
| **Система оцінювання результатів навчання**Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. |
| **Політики навчальної дисципліни**Політика дотримання академічної доброчесності – кожен студент повинен дотримуватись академічної доброчесності.Політика щодо пропусків занять – відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача.Політика щодо виконання завдань пізніше встановленого терміну – оцінювання завдань із закінченням строку здійснюється за принципом зниження максимального балу на 50% від максимально можливого за окремий вид навчальної роботи |

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 року. Протокол № 8