



## **СИЛАБУС** НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «**PR-ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ** **БІЗНЕСІ**»

**Рівень вищої освіти:** Перший (бакалаврський)  
**Спеціальність:** **J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**  
**Рік навчання:** **4-й, семестр 8-й**  
**Кількість кредитів ECTS:** **5 кредитів**  
**Назва кафедри:** **Бізнесу та сфери обслуговування**  
**Мова викладання:** **українська**

<b>Лектор курсу</b>	<b>д.е.н., професор Головня Олена Михайлівна</b>
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	<b><u><a href="mailto:elen@vsau.vin.ua">elen@vsau.vin.ua</a></u>, <u><a href="mailto:ellens@meta.ua">ellens@meta.ua</a></u></b>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «PR-технології в готельному бізнесі» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Сервісологія», «Організація готельного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні виробничої практики та виконанні кваліфікаційної роботи.

#### **Призначення навчальної дисципліни**

Дисципліна спрямована на оволодіння необхідними знаннями та навичками для виконання функцій прес-секретаря, менеджера готельно-ресторанного закладу, експерта, консультанта, референта в державних і громадських установах та організаціях соціокультурної сфери, комерційних структурах з питань масової інформації та ділової комунікації, суспільних зв'язків, гуманітарних технологій.

### **Мета вивчення дисципліни**

Формування і розвиток у студентів особистісних якостей та формування загальнокультурних (універсальних) компетенцій у вигляді системи знань про теоретичні засади та практичні навички у сфері public relations для використання у професійній діяльності в сфері готельного бізнесу.

### **Завдання вивчення навчальної дисципліни**

Пропонований курс охоплює проблеми організації та забезпечення ефективної комунікації та діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, спрямованих на встановлення відносин із громадськістю шляхом цілеспрямованого формування громадської думки та управління нею. Зміст курсу значною мірою орієнтований на знання політології, історії, соціології, психології комунікації, теорії дискурсу.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*Інтегральна компетентність (ІК):*

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 (ЗК):*

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5. Здатність працювати в команді

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

*Спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Вивчення даної компоненти формує у студентів вищої освіти ряд соціальних навичок (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проектів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів, метод самопрезентації).

### **ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Паблік рилейшнз як сфера професійної діяльності	2	2	8
2	Тема 2. Сучасна концепція паблік рилейшнз у готельному бізнесі	2	2	8
3	Тема 3. Паблік рилейшнз у системі управління готельним підприємством	2	2	8
4	Тема 4. Маркетингові дослідження у паблік рилейшнз для готельного бізнесу	2	2	8
5	Тема 5. Засоби паблік рилейшнз у готельному бізнесі	2	2	8
6	Тема 6. Державно-приватне партнерство в сфері готельного бізнесу	2	2	8
7	Тема 7. Іміджологія у готельному бізнесі	2	2	8
8	Тема 8. Управління ПР-кампаніями у готельному бізнесі	2	2	8
9	Тема 9. PR-акції та PR-операції у готельному бізнесі	2	2	8
10	Тема 10. Корпоративна і соціальна відповідальність готельних підприємств	2	2	6
11	Тема 11. «Зелений PR» та еко-тренди в сфері готельного бізнесу	2	2	8
12	Тема 12. Лобювання в сфері PR-технологій	2	2	6
13	Тема 13. Паблік рилейшнз у конфліктних і кризових ситуаціях готельного бізнесу	2	-	8
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

#### **Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота студента (СРС) — це форма організації навчального процесу, при якій заплановані завдання виконуються студентом без безпосередньої участі викладача. СРС є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Мета самостійної роботи студентів: розвиток творчих здібностей та активізацій розумової діяльності студентів; формування в студентів потреби безперервного самостійного поповнення знань; здобуття студентом глибокої системи знань як ознаки міцності знань; самостійна робота студентів як результат морально-вольових зусиль.

Методичне керівництво самостійною роботою студента з дисципліни «PR-технології в готельному бізнесі» здійснює викладач.

Метою СРС є засвоєння навчальної програми в повному обсязі та послідовне формування у студентів самостійності як риси характеру, що відіграє суттєву роль у підготовці сучасного фахівця вищої кваліфікації.

В ході самостійної роботи студент має перетворитися в активного учасника навчального процесу, набути здатність самостійного оволодіння теоретичними і практичними компетенціями, вільно орієнтуватися в інформаційному просторі.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Самостійна робота з метою підготовки до поточних аудиторних занять (робота з інформаційними джерелами, опрацювання першоджерел)	32	щотижнево	Усне та письмове опитування, оцінювання конспекту
2	Аналіз конкретної пошуково-аналітичної ситуації (Case Study)	22	2 рази на семестр	Усне та письмове опитування
3	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	24	1 раз на два тижні	Виступ в аудиторії з презентацією, усний захист, дискусія в групі на тему презентації
4	Підготовка до модульного контролю та тестування	22	3 рази на семестр	Тестування у системі Сократ
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Взаємодія з громадськістю : зб. звітів за результатами оцінки діяльності органів викон. влади / [упоряд. Л. Паливода ; ред. І. Яцик]. Київ : ТЦК, 2018. 71 с.

2. Етика в рекламній та PR-діяльності: конспект лекцій з дисципліни для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2018. 79 с.

3. Зв'язки з громадськістю: словник фахівця / Л. О. Кочубей та ін.; за наук. ред. д-ра пед. наук, проф. М. М. Поплавського ; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : КНУКіМ, 2017. 77 с.

4. Іващенко А.В., Юр'єв В.І., Іващенко А.В., Манжос Е.О., Польова Е.О. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного

господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування: монографія. Вінниця: ВНАУ. Вінниця: ТОВ «Твори». 2019. 373 с.

5. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ. Вінниця: ТОВ «Твори». 2019. 331 с.

6. Стельмахова, Олександра. Піаритись не можна зупинитись : розумна кн. про PR та медіа в Україні / Олександра Стельмахова. Дніпро : Ліра, 2019. 193 с.

7. Сухицька, Н. В. Теорія і практика зв'язків із громадськістю. Курс лекцій: навч. посіб. Київ : Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2018. 382 с.

### Додаткова література

1. Головня О.М. PR-діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу на основі благодійності як вид соціально-економічної активності. *Бізнес-інформ*. 2023. № 7.

2. Головня О.М. Сучасні детермінанти системних соціально-економічних трансформацій готельного бізнесу. *Бізнес-інформ*. 2019. № 5. С. 111-116.

3. Головня О.М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної економіки. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2019. № 1. С.

4. Д'яконова А. К. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т. 13, Вип. 1. С. 62-68. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2021\\_13\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2021_13_1_8).

5. Кичко І. І. Перспективи використання системи оцінювання персоналу підприємств готельного бізнесу за критеріями компетентності та особистого внеску. *Ефективна економіка*. 2021. № 3. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2021\\_3\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2021_3_9).

6. Масленніков Є. І. Траєкторія формування конкурентоспроможності та структурних перетворень у готельно-ресторанному сегменті національної економіки. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 1. С. 48-56. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse\\_2021\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2021_1_8).

7. Медведєв Г. В. Перспективи категоризації готельних господарств та уніфікація систем оцінювання. *Інновації та технології в сфері послуг та харчування*. 2020. № 2. С. 90-98. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/itsph\\_2020\\_2\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/itsph_2020_2_12).

8. Павлова О. О. Піар-технології в Україні. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2018. Вип. 36(1). С. 159-162. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu\\_filol\\_2018\\_36\(1\)\\_44](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_filol_2018_36(1)_44).

9. Симонович Н. Визначальні особливості професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Нова педагогічна думка*. 2021. № 2. С. 39-42. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npd\\_2021\\_2\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npd_2021_2_9).

10. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2019. Випуск 35. С. 284-289. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/35-2019>

11. Bacik R. Marketing instrument of improving hotel management service: evidence of Visegrad group countries. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2019. № 1. P. 208-220.
12. Korzh N. Selection of the optimal set of revenue management tools in hotels. *Technology audit and production reserves*. 2018. № 1 (4). P. 16-21.
13. Zhigulin A. Developing a competitiveness management model for entrepreneurial structures in the hotel and restaurant business. *Technology audit and production reserves*. 2022. № 2 (4). P. 11-15.

### **Інформаційні ресурси**

1. Hotels24.ua. URL: <https://hotels24.ua/uk/Hotel-and-restaurant-complexes-Vinnytsia>
2. Державне агентство розвитку туризму (ДАРТ). URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
3. Міністерство економіки України. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>
4. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
5. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Урядовий портал. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Уважність на лекціях, наявність конспективних записів	6
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	6
4	Виконання контрольних робіт, тестування	6
5	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	6
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Уважність на лекціях, наявність конспективних записів	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Аналіз конкретної виробничої ситуації та підготовка аналітичної записки (Case Study)	6
9	Виконання контрольних робіт, тестування	6
10	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань з доповіддю та презентацією за заданою проблемною тематикою	6
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### **Відповідність шкали оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни