

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ТА КУРОРТНОЇ СПРАВИ**

**КУРОРТНА СПРАВА :
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТА РОБОЧІ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН**

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

(за загальною редакцією проф. Володимира Клапчука)

м. Івано-Франківськ, 2022 р.

УДК 37.09:379.8(072/073)

ББК 74.04(4Укр)

Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосьолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.] / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.

**Рекомендовано до видання Вченою радою
Прикарпатського національного університету
імені Василя Стефаника**

РЕЦЕНЗЕНТИ:

ДИШКАНТЮК О.В., кандидат технічних наук, завідувач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Міжнародний гуманітарний університет;

КОРОБЕЙНИКОВА Я.С., кандидат геологічних наук, доцент кафедри туризму, Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу.

У навчальному посібнику упорядковано методичні матеріали для науково-педагогічних працівників та самостійної роботи студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа») другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Наводиться повна інформація про освітньо-професійну програму, а для кожної навчальної дисципліни, із урахуванням її специфіки та цілей, – опис, мета та завдання, структура навчальної дисципліни, самостійна робота студентів, методи навчання, розподіл балів, які отримують студенти, методичне забезпечення, рекомендована література, інформаційні ресурси.

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників.

© В.М. Клапчук (заг. ред.), 2022

© Клапчук В.М., Польова Л.В., Мендела І.Я., Новосьолов О.В., Лояк Л.М., Стинська В.В.,
Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В., 2022

© Факультет туризму, 2022

© Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2022

ЗМІСТ

Вступ	4
I. Освітньо-професійна програма	5
II. Навчальний план	16
III. Робочі програми навчальних дисциплін	20
Мендела І.Я. Брендуння курортів.....	21
Новосьолов О.В. Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг.....	26
Лояк Л.М. Висока кухня.....	35
Новосьолов О.В. Гастродипломатія.....	42
Клапчук В.М. Географія курортів України.....	52
Польова Л.В. Готельний ринок світу.....	58
Польова Л.В. Ділові та протокольні заходи в ГРС.....	64
Мендела І.Я. Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері.....	70
Польова Л.В. Інклюзивні послуги у курортній сфері.....	75
Лояк Л.М. Креатив у ресторанних технологіях.....	81
Новосьолов О.В. Кризове управління міжнародними готельними мережами.....	90
Лояк Л.М. Лакшері-сервіс.....	100
Стинська В.В. Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування.....	106
Польова Л.В. Моніторинг курортів України.....	114
Польова Л.В. Обслуговування у курортних закладах розміщення.....	119
Клапчук В.М. Організація санаторно-курортної справи.....	125
Загнибіда Р.П. Організація ділових прийомів.....	132
Шикеринець В.В. Охорона праці в галузі.....	138
Чаграк Н.І. Професійне спілкування англійською мовою.....	146
Апельт Г.В. Професійне спілкування німецькою мовою.....	156
Польова Л.В. Професійне спілкування польською мовою.....	166
Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами.....	176
Клапчук В.М. Сучасна курортна справа України.....	182
Клапчук В.М. Територіальне планування курортних місцевостей.....	189
Клапчук В.М. Транснаціональні корпорації у готельному господарстві.....	195
Новосьолов О.В. Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.....	202
Клапчук В.М. Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу та курортними територіями.....	212
Шикеринець В.В. Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності.....	219
Мендела І.Я. Управління проектами у сфері гостинності.....	229
Мендела І.Я. Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері.....	234
Новосьолов О.В. HR-менеджмент.....	239

ВСТУП

Навчальні дисципліни спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа») формують фахівців сектору гостинності, насамперед, готельного, ресторанного та курортного господарств на другому (магістерському) рівні вищої освіти.

На сучасному етапі соціально-економічного розвитку України актуальною проблемою є забезпечення і підвищення якості обслуговування населення. Забезпечення і підвищення якості надання послуг гостинності – актуальна проблема в усіх країнах світу. Від її вирішення певною мірою залежить ефективність національної економіки, стан та якість задоволення потреб населення у відпочинку, оздоровленні, харчуванні. Саме цим зумовлені постійно зростаючі вимоги до підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета навчально-методичного посібника полягає:

- у формуванні навичок самостійного навчання, вміння здобувати та поглиблювати знання;
- опануванні практичних навичок роботи з нормативно-технічною документацією;
- можливості обрати актуальний напрям науково-дослідної роботи;
- готовності до будь-якої форми контролю знань, зокрема заліків та іспитів, а також виконання дипломного магістерського проекту.

Навчально-методичний посібник розроблено відповідно до Стандарту вищої освіти, освітньо-професійної програми, навчального плану та робочих навчальних програм дисциплін.

I. ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

Передмова

У ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «магістр» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 8.14010102 «Курортна справа» з ліцензованим обсягом 10 осіб денної форми навчання здійснювалася з 2012 р. Спеціальність «Курортна справа» акредитована рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 109 від 03.06.2014 р.) та Наказом МОН України № 2323л від 11 червня 2014 р.

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 114 від 27.01.2015 р.) та Наказом МОН України № 133-Л від 06 лютого 2015 р. ліцензований обсяг збільшено до 25 осіб денної форми навчання та започатковано (10 осіб) – для заочної форми навчання.

Після прийняття ЗУ «Про вищу освіту» та об'єднання окремих спеціальностей, спеціальність «Курортна справа» була ліквідована та увійшла до спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». На підставі цього, Наказом МОН України від 19.12.2016 р. № 1565 університету видано сертифікат акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (НД № 0991549) з терміном дії до 01.07.2024 р.

На той час був відсутній стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування для другого (магістерського) рівня освіти.

Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 30.05.2016, № 5) затверджено освітньо-професійну програму «Курортна справа» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». ОПП розроблено відповідно до Постанови Кабінету Міністрів № 266 від 29.03.2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». Розробники ОПП: д.і.н., проф. Клапчук В.М., к.е.н., доц. Мендела І.Я., к.е.н., доц. Лояк Л.М., к.пед.н., доц. Польова Л.В.

ОПП не потребувала ліцензування на основі діючого сертифікату акредитації спеціальності відповідно до Наказу МОН №1315 від 28.11.2018 р. та рішень з цього питання МОН України.

ОПП встановлювала нормативний зміст навчання, вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки магістра зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізація – «Курортна справа»). В ОПП було визначено мету та характеристики програми, інтегральні, загальні та спеціальні складові професійної компетентності, програмні результати навчання, навчальні дисципліни з мінімальною кількістю кредитів їх вивчення, структурно-логічну схему, матриці відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми та програмних результатів навчання відповідним компонентам освітньо-професійної програми. Вказана ОПП передбачала присвоєння магістрам кваліфікацій: освітньої – «Магістр з готельно-ресторанної справи»; професійної (за відсутності професійного стандарту України – на основі Класифікатора професій ДК 003:2010) – «Менеджер у готельному та ресторанному господарстві», «Професіонал в галузі готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи».

Діюча до введення в дію Стандарту вищої освіти ОПП затверджена Рішенням вченої ради ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (протокол від 31.05.2017 р., № 5).

Рішенням Акредитаційної комісії (протокол № 133 від 27.12.2018 р.) та Наказом МОН України № 13 від 08 січня 2019 р. ОПП «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визнано акредитованою за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Видано сертифікат акредитації УД № 09007477) з терміном дії до 01.07.2024 р.

ОПП приводиться у відповідність до Стандарту вищої освіти, затвердженого і введеного в дію наказом МОН від 05.01.2021 р., № 26 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти».

Переглянута і приведена у відповідність до Стандарту вищої освіти ОПП містить загальну інформацію, мету і характеристики освітньо-професійної програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, організацію викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, ресурсне забезпечення результатів навчання, інформацію про академічну мобільність, перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів вищої освіти, матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) освітнім компонентам (ОК) освітньо-професійної програми та матриці відповідності програмних компетентностей (ПК) програмним результатам навчання (ПРН) освітньо-професійної програми.

Розроблено робочою групою у складі:

1. Клапчук В.М., проф., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
2. Лояк Л.М., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
3. Польова Л.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
4. Новосьолов О.В., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
5. Мендела І.Я., доц., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.
6. Деркач Т.В., студент групи КС-11(м).
7. Швадчак В.С., співвласник «Сім'я ресторанів Лейбова гора»
8. Гільтайчук Н.М., начальник відділу кадрів ТзОВ «Фірма «Надія»

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

1. ТзОВ «Фірма «Надія».
2. ДЗСТЛОК «Верховина».
3. ПрАТ «Івано-Франківськтурист».
4. Санаторій «Стожари».
5. Санаторій «Гірська Тиса».
6. Готель «Skilandhouse».
7. «Сім'я ресторанів Лейбова гора».
8. Завідувач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету, к.т.н., доц. Дишкантюк О.В.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
зі спеціальності № 241 «Готельно-ресторанна справа»

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Магістр з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Курортна справа
Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 4 місяці
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; 08.01.2019–01.07.2024
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Для здобуття освітнього рівня «магістр» можуть вступати особи, що здобули освітній рівень «бакалавр». Програма фахових вступних випробувань для осіб, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями повинна передбачати перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	2024 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2021/01/%D0%9E%D0%9F%D0%9F_%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B0_%D1%81%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0_2021.pdf

2. Мета освітньо-професійної програми

Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення економічної, сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської, проектної діяльності у сфері готельно-ресторанного і курортного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог.

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	<p>Предметна область містить: знання з теорії і методології гостинності, наукових засад розвитку гостинності, організації та територіального планування курортів, управління курортним бізнесом, управління проектами у сфері гостинності, стратегічного розвитку ринку готельних і ресторанных послуг у конкурентному середовищі, управління регіональним розвитком курортної сфери, інформаційно-інноваційної діяльності, організації та управління установами й організаціями регіонального, державного та міжнародного рівня у сфері курортного господарства.</p> <p>Нормативна частина (66 кредитів ЄКТС; 73,3 % загальної кількості кредитів) включає два цикли:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальної підготовки (12 кредитів ЄКТС); 2. Професійної підготовки, що включає теоретичну (24
--	---

	<p>кредитів ЄКТС), практичну (27 кредитів ЄКТС) та державну атестацію (3 кредити ЄКТС).</p> <p>Науково-дослідницька робота і практика (27 кредитів ЄКТС) складається з:</p> <ul style="list-style-type: none"> практичної підготовки (12 кредитів ЄКТС); <p>науково-дослідної практики та підготовки магістерської роботи (15 кредитів ЄКТС).</p> <p>Вибіркова частина займає 26,7 % (24 кредитів ЄКТС) загального обсягу кредитів ЄКТС.</p>
Орієнтація освітньо-професійної програми	Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі територіальної та правової організації і діяльності курортів і курортних зон, раціональне природокористування; напрями адаптації до стандартів ЄС.
Основний фокус освітньо-професійної програми	Загальна програма: сфера обслуговування. Акцент робиться на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельно-ресторанній і курортній сфері, оригінальному мисленні та інноваційній діяльності, регулюванні земельних, природно-ресурсних відносин у організації та функціонуванні закладів готельного і ресторанного бізнесу та курортів.
Особливості програми	Програма сприяє перспективі підготовки фахівців, які володіють глибокими знаннями законодавства, особливостей організації та функціонування закладів готельного, ресторанного та курортного господарства.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного та курортного господарства; в державних і регіональних органах з громадського харчування, туризму, курортів; в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.
Подальше навчання	Магістр з готельно-ресторанної справи підготовлений має право продовжити навчання на третьому освітньо-науковому рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота.
Оцінювання	100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань. Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, публічний захист магістерської роботи.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної та курортної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні

	<p>технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)	<p>СК1. 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, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>
7. Програмові результати навчання (ПРН)	
<p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного 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 володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</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>	

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.

ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.

ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Матеріально-технічне забезпечення	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов

9. Академічна мобільність

Національна кредитна мобільність	<p>Національна кредитна мобільність реалізується відповідно до Постанови КМУ №579 (від 12.08.2015) «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність».</p> <p>Ключовими аспектами положення є надання права на участь у програмах академічної мобільності усім учасникам освітнього процесу; чітке визначення видів та форм академічної мобільності; закріплення принципу перезарахування отриманих кредитів на основі Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС), зокрема шляхом порівняння змісту навчальних програм, а не назв курсів; збереження місця навчання та стипендії для студентів, котрі беруть участь у програмах академічної мобільності. В університеті діє:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Положення «Про порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін в Державному вищому навчальному закладі «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» затверджене Вченою радою університету (протокол №3 від 31.03.2015 р.), введено в дію наказом ректора № 191 від 01.04. 2015 року; • Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (Наказ №1 від 03.01.2017 р.).
---	---

Міжнародна кредитна мобільність	Міжнародна кредитна мобільність в університеті здійснюється відповідно до Програми Європейського Союзу Еразмус+, «PROM – Міжнародні стипендії для аспірантів та викладачів» (реалізується відділом міжнародних зв'язків та Департаментом міжнародних проектів. Для учасників освітнього процесу проводяться інформаційні дні, де можна отримати детальну інформацію щодо можливостей цих програм для студентів та молоді, проектів з міжнародної кредитної мобільності, з розвитку творчого потенціалу.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе згідно Закону України «Про вищу освіту».

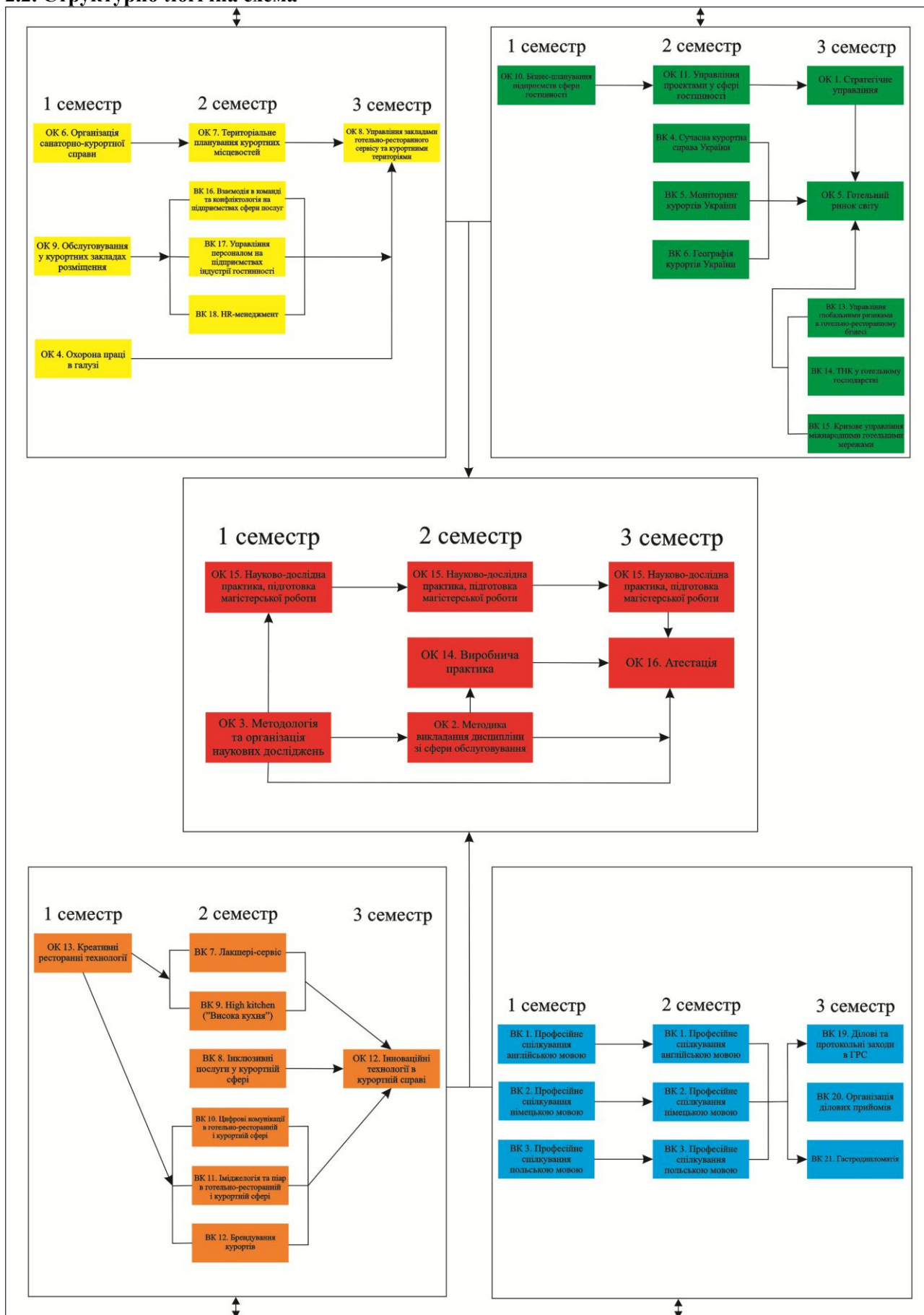
2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами	3	Екзамен
ОК 2.	Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування	3	Екзамен
ОК 3.	Методологія та організація наукових досліджень	3	Залік
ОК 4.	Охорона праці в галузі	3	Залік
ОК 5.	Готельний ринок світу	3	Екзамен
ОК 6.	Організація санаторно-курортної справи	6	
ОК 7.	Територіальне планування курортних місцевостей	3	Екзамен
ОК 8.	Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу	3	Екзамен
ОК 9.	Обслуговування у курортних закладах розміщення	3	Екзамен
ОК 10.	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	3	Екзамен
ОК 11.	Управління проектами у сфері гостинності	3	Екзамен
ОК 12.	Інноваційні технології в курортній справі	3	Екзамен
ОК 13.	Креатив у ресторанних технологіях	3	Екзамен
ОК 14.	Виробнича практика	6	Екзамен
ОК 15.	Науково-дослідна практика, підготовка магістерської роботи	15	Заліки
ОК 16.	Атестація	3	Публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		66	
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 1.	Професійне спілкування англійською мовою	6	Залік
ВК 2.	Професійне спілкування німецькою мовою	6	Залік
ВК 3.	Професійне спілкування польською мовою	6	Залік
ВК 4.	Сучасна курортна справа України	3	Залік
ВК 5.	Моніторинг курортів України	3	Залік
ВК 6.	Географія курортів України	3	Залік
ВК 7.	Лакшері-сервіс	3	Залік
ВК 8.	Інклюзивні послуги у курортній сфері	3	Залік
ВК 9.	«Висока кухня»	3	Залік
ВК 10.	Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері	3	Залік

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ВК 11.	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері	3	Залік
ВК 12.	Брендування курортів	3	Залік
ВК 13.	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	3	Залік
ВК 14.	Транснаціональні корпорації у готельному господарстві	3	Залік
ВК 15.	Кризове управління міжнародними готельними мережами	3	Залік
ВК 16.	Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг	3	Залік
ВК 17.	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності	3	Залік
ВК 18.	HR-менеджмент	3	Залік
ВК 19.	Ділові та протокольні заходи в ГРС	3	Залік
ВК 20.	Організація ділових прийомів	3	Залік
ВК 21.	Гастродипломатія	3	Залік
Загальний обсяг вибіркового компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

2.2. Структурно-логічна схема



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті закладу вищої освіти або його підрозділу, або у репозитарії закладу вищої освіти.

II. НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН



Кваліфікація **Магістр з готельно-ресторанної справи**

Затверджено Вченою радою університету, протокол № 30-03/2024 року

Строк навчання **1 рік 4 міс.**

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Підготовки **магістра** з галузі знань **24 Сфера обслуговування** на основі **ОР бакалавр**

Освітньо-професійна програма **Курортна справа**

за спеціальністю **241 Готельно-ресторанна справа**

спеціалізацією

Форма навчання **денна**

I. Графік навчального процесу

Курс	Вересень			Жовтень			Листопад			Грудень			Січень			Лютий			Березень			Квітень			Травень			Червень			Липень			Серпень																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1	T	T	T	T	T	T	КНТ	T	T	T	T	T	К	К	К	К	К	К	С	С	С	ВП	ВП	ВП	ВП	T	T	T	T	T	КНТ	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
2	T	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	К	К	К	К	С	С	С	А																																

ПОЗНАЧЕННЯ: Т - Теоретичне навчання, КС - Контроль за самою роботою, К - Квізули, С - Екзаменаційна сесія, ВП - Виробнича практика, А - Атестація, КВ - Кваліфікаційна робота;

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Контроль за самою роботою	Квізули	Екзаменаційна сесія	Виробнича практика на сесії	Атестація	Кваліфікаційна робота	Всього
1	25	2	12	5	4		4	52
2	8			2		1	6	17
Разом	33	2	12	7	4	1	10	69

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича		4
Виробнича практика	2	4
Інші види практики		6
Науково-дослідна практика підготовки магістерської роботи	1	2
Науково-дослідна практика підготовки магістерської роботи	2	2
Науково-дослідна практика підготовки	3	2

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамени, дисциплінарний проєкт (робота))	Семестр
Атестація	магістерська робота	3

V. План навчального процесу

№ з/п	НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Кількість годин							Розподіл аудиторних годин				
		Екзамени	Заліки	Курсові			Загальний обсяг	Аудиторних						Самостійна робота	I курс		II курс	
				проекти	роботи			у тому числі							Семестри			
		Всього	Лекції					Практичні	Семінарські	Лабораторні	Індивідуальні	Кількість тижнів в семестрі						
				15	14		14											
I. НОРМАТИВНІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																		
I.1. Цикл загальної підготовки																		
1	Стратегічне управління готельними, рестораними і курортними підприємствами	3				3	90	30	16		14		60			2		
2	Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування	2				3	90	30	16		14		60	2				
3	Методологія та організація наукових досліджень		1			3	90	30	16		14		60	2				
4	Охорона праці в галузі		1			3	90	30	16		14		60	2				
Всього по п. I.1.1:		2	2			12	360	120	64		56		240	4	2	2		
I.2. Цикл професійної підготовки																		
I.2.1. Теоретична підготовка																		
5	Готельний ринок світу	3				3	90	30	16		14		60			2		
6	Організація санаторно-курортної справи	1				6	180	60	30		30		120	4				
7	Територіальне планування курортних місцевостей	2				3	90	42	24		18		48		3			
8	Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу	3				3	90	30	16		14		60			2		
9	Обслуговування у курортних закладах розміщення	1				3	90	30	16		14		60	2				
10	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності	1				3	90	30	16		14		60	2				
11	Управління проектами у сфері гостинності	2				3	90	30	16		14		60		2			
12	Інноваційні технології в курортній справі	3				3	90	30	16		14		60			2		
13	Креатив у рестораних технологіях	1				3	90	52	20		32		38	4				
Всього по дисциплінам п.1.2.1:		9				30	900	334	170		132	32	566	12	5	6		
I.2.2. Практична підготовка																		
14	Виробнича практика	2				6	180						180					

15	Науково-дослідна практика, підготовка магістерської роботи		1,2,3			15	450									450			
Всього по дисциплінам п.1.2.2:		1	3			21	630									630			
Всього по п. 1.2:		10	3			51	1530	334	170		132	32				1196	12	5	6
Разом за розділом (п. 1):		12	5			63	1890	454	234		188	32				1436	16	7	8
2. ВИБІРКОВІ НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ																			
16	Професійне спілкування англійською мовою		2			6	180	60		60						120	2	2	
17	Професійне спілкування німецькою мовою		2			6	180	60		60						120	2	2	
18	Професійне спілкування польською мовою		2			6	180	60		60						120	2	2	
19	Сучасна курортна справа України		2			3	90	30	16		14					60			2
20	Моніторинг курортів України		2			3	90	30	16		14					60			2
21	Географія курортів України		2			3	90	30	16		14					60			2
22	Лакшері-сервіс		2			3	90	30	16		14					60		2	
23	Інклюзивні послуги у курортній сфері		2			3	90	30	16		14					60		2	
24	'Висока кухня'		2			3	90	30	16		14					60		2	
25	Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері		2			3	90	30	16		14					60		2	
26	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері		2			3	90	30	16		14					60		2	
27	Брендування курортів		2			3	90	30	16		14					60		2	
28	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі		3			3	90	30	16		14					60			2
29	Транснаціональні корпорації у готельному господарстві		3			3	90	30	16		14					60			2
30	Кризове управління міжнародними готельними мережами		3			3	90	30	16		14					60			2
31	Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг		2			3	90	30	16		14					60		2	
32	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності		2			3	90	30	16		14					60		2	
33	HR-менеджмент		2			3	90	30	16		14					60		2	
34	Ділові та протокольні заходи в ГРС		3			3	90	30	16		14					60			2

35	Організація ділових прийомів		3			3	90	30	16		14					60			2
36	Гастродипломатія		3			3	90	30	16		14					60			2
Разом за розділом (п. 2):			7			24	720	240	96	60	84					480	2	8	6

3. АТЕСТАЦІЯ																			
37	Атестація		3			3	90									90			
Разом за розділом (п. 3):			1			3	90									90			
Загальна кількість						90	2700	694	330	60	272	32				2006	18	15	14
Кількість годин на тиждень																63			
Кількість екзаменів																13	4	4	5
Кількість заліків																12	3	6	3
Кількість курсових проєктів																0			
Кількість курсових робіт																0			

Декан факультету _____ Великочий В.С.

Навчальний план затверджено вченою радою Факультета туризму (протокол № 6 від "11" 03 2024 року)

Погоджено: навчально-методичний відділ

Завідувач випускової кафедри

Клячуж В.М.

" 20 р.

(підпис, прізвище та ініціали)

(підпис, прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми

В.М. Клячуж

III. РОБОЧИ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

БРЕНДУВАННЯ КУРОРТІВ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Роль бренду у курортній діяльності</u>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		0 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2
для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: забезпечення необхідними знаннями щодо процесу формування бренду підприємствами готельно-ресторанної і курортної сфери за підтримки маркетингових заходів, розроблених з планом просування або підтримки бренду.

Завдання: вивчення сутності брендування курортів, використовуючи маркетингові прийоми, створювати бренд або просувати наявний бренд на ринку готельно-ресторанних і курортних послуг.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- історію виникнення бренду;
- основи брендування;
- завдання брендингу;
- про розширення бренду;
- про розтягування бренду;
- процес створення суббренду;

- особливості марочного сімейства;
- складники брендингу;
- завдання бренд-менеджера на підприємстві;
- вплив бренду на розвиток курортів;
- особливості управління портфелем брендів;
- концепцію просування бренду;
- основи розробки брендбуку.

вміти:

- зрозуміти ідею і цінності продукту;
- здійснювати брендинг;
- здійснювати брендинг для соціальних мереж;
- займатися ребрендингом;
- організувати рестайлінг;
- розробляти брендбук курорту;
- підібрати фірмовий стиль та колірну гаму для брендуння;
- підібрати ілюстрації в фірмовому стилі і фірмові персонажі;
- розробити слоган;
- розробити логотип;
- оцінювати ефективність брендингу.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ БРЕНДУВАННЯ КУРОРТІВ.

Тема 1. Суть та розвиток брендуння. Теорія еволюції брендингу. Теорії для побудови бренду. Сутність бренд-коду. Основні види брендів. 4D Брендунг.

Тема 2. Вплив бренду та іміджу на розвиток курортів. Реалізація брендуння курорту. Розробка маркетингової стратегії. Бренд як фактор формування іміджу курорта. Помилки при просуванні бренду.

Тема 3. Управління портфелем брендів. Підходи до управління брендами. Стратегічний розвиток портфеля брендів. Структура портфеля брендів. Аналіз стратегічних можливостей брендів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. РОЗРОБКА БРЕНДУ КУРОРТУ.

Тема 1. Методика і практика розробки бренду. Процес створення бренду. Розроблення імені та візуалізація бренду. Значення кольорів і символів у створенні бренду. Особливості застосування концепції брендингу на ринку курортних послуг.

Тема 2. Технології брендингу. Сутність технологічного підходу у брендингу. Технологічні рішення в реалізації брендингу. Особливості формування персонального бренду.

Тема 3. Розробка брендбуку курорту. Опис концепції просування бренду. Стандарти брендуння. Розробка брендбуку. Складові айдентики.

Тема 4. Брендуння курортного бізнесу. Види брендингу. Значення naming в брендунні. Розробка логотипу курорту. Підтримка лояльності до бренду. Ребрендинг і рестайлінг.

Тема 5. Оцінювання ефективності брендингу. Сутність ефективності брендингу. Підходи до оцінки ефективності брендингу. Аналіз брендингу в динаміці його розвитку.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сутність брендування курортів												
Тема 1. Суть та розвиток брендування	10	2	2	0	0	6						
Тема 2. Вплив бренду та іміджу на розвиток курортів	12	2	2	0	0	8						
Тема 3. Управління портфелем брендів	10	2	2	0	0	6						
Разом за змістовим модулем 1	32	6	6	0	0	20						
Змістовий модуль 2. Розробка бренду курорту												
Тема 1. Методика і практика розробки бренду	11	2	1	0	0	8						
Тема 2. Технології брендингу	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Розробка брендбуку курорту	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Брендування курортного бізнесу	12	2	2	0	0	8						
Тема 5. Оцінювання ефективності брендингу	12	2	2	0	0	8						
Разом за змістовим модулем 2	58	10	8	0	0	40						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0						
Усього годин	90	16	14	0	0	60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Суть та розвиток брендування	2
2	Вплив бренду та іміджу на розвиток курортів	2
3	Управління портфелем брендів	2
4	Методика і практика розробки бренду. Технології бренду	2
5	Розробка брендбуку курорту	2
6	Брендування курортного бізнесу	2
7	Оцінювання ефективності брендингу	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Присутність анти-бренду в діяльності курортного підприємства	6
2	Оцінка вартості бренду курорту	8
3	Бренд-комунікації: головні тренди	6
4	Сутність туристичного брендингу	8
5	Формування позитивного іміджу бренду	8
6	Особливості створення бренду курорту	8
7	Моделі брендингу	8
8	Курортний кобрендинг	8
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

1. Особливості неймінгу в брендингу курортів.
2. Створення логотипу і фірмового стилю в брендуванні курортів.
3. Створення вербальної складової бренду курорту.
4. Особливості розробки брендбуку для курортів.
5. Цілі та завдання брендингу курортів.
6. Канібалізм в портфелі брендів підприємства.
7. Особливості ребрендингу курорту.
8. Основні принципи рестайлінгу курортного підприємства.
9. Роль цінності бренду.
10. Етапи побудови бренд-стратегії.
11. Позиціонування бренду.
12. Актуальність брендингу в курортній справі.
13. Практика бренд-менеджмента.
14. Типологія брендів.
15. Архітектура бренда.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2		
5	5	5	5	5	5	5	20	20	25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Балабанова Л. В., Приходченко Я.В. Бренд-менеджмент підприємств в умовах маркетингової орієнтації : монографія. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 200 с.

14. Рекомендована література

1. Мороз О. В., Пашенко О.В. Теорія сучасного брендингу: монографія. Вінниця: УНІВЕРСУМ:Вінниця, 2003. 104 с.
2. Мілліган Е., Бейлі С. Міфи про брендинг. Харків: Фабула, 2020. 256 с.
3. Муті І. Брендинг за 60 хвилин. Харків: Фабула, 2019. 256 с.
4. Роулз Д. Цифровий брендинг. Київ, 2020. 256 с.
5. Шульгіна Л.М., Лео М.В. Брендинг: теорія та практика (на прикладі об'єктів комерційної нерухомості) : монографія; Нац. техн. ун-т України «КПІ», Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Європейський ун-т. Київ-Тернопіль : Астон, 2011. 266 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Брендинг [Електронний ресурс]. URL: <https://sites.google.com/site/brendingsoccult/> (дата звернення: 15.04.2021).
2. Що таке бренд і брендинг? [Електронний ресурс]. – URL: <https://ideadigital.agency/shho-take-brend-ta-branding/> (дата звернення: 15.04.2021).

ВЗАЄМОДІЯ В КОМАНДІ ТА КОНФЛІКТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ ПОСЛУГ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0	0
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: Залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування теоретичних знань і практичних навичок і умінь, які дозволяють менеджерам підвищувати конкурентоспроможність організації за рахунок зростання командної взаємодії.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- формування понятійного апарату на основі вивчення дисципліни;
- вивчення теоретичних основ формування і розвитку команди і командної роботи;
- формування у студентів навичок ефективної командної взаємодії для вирішення прикладних практичних завдань в галузі управлінської діяльності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- сучасні проблеми утворення команд на підприємствах сфери гостинності;
- місце та значення управління командами у системі менеджменту організацій;
- основні фактори, що забезпечують ефективність команд;
- командні процеси, які характеризують собою групову динаміку і які впливають на результативність команд;
- дії, які необхідно зробити на рівні підприємства, робочої групи, окремих працівників, щоб створити успішну команду.

- Розвиток конфліктологічних ідей за час існування людства;
- Закономірності, функції, принципи та методи конфліктології;
- Елементи внутрішнього та зовнішнього впливу на конфліктні ситуації;
- Основи динаміки процесу розвитку конфліктів;
- Теорії механізмів виникнення конфліктів;
- Методи діагностики та аналізу конфліктів;
- Прийоми і методи профілактики конфліктів;
- Специфіку форм управлінських конфліктів;
- Методи та засоби забезпечення ефективного управління конфліктами.

вміти:

- формувати з робочих груп ефективні команди, в т.ч. самоврядні;
- забезпечувати ефективні комунікації в процесі командної роботи;
- розподіляти ролі в командній роботі відповідно до вимог завдання;
- забезпечувати командне ухвалення рішень і сформувати для цього атмосферу співпраці і взаємної підтримки в команді;
- розкривати і ефективно використовувати потенціал всіх учасників команди;
- обходити конфлікти, вирішувати конфлікти і ініціювати конфлікти в процесі командної роботи;
- досліджувати командні процеси у робочих групах, такі як згуртованість, лідерство та ін
- Діагностувати і аналізувати конфлікт з визначенням основних конфліктологічних понять;
- Застосовувати адекватні моделі поведінки особистості в конфліктній взаємодії за ситуаційним підходом

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль I. Загальна теорія конфлікту

Тема 1. Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології (2 год).

Конфліктологія як наука. Конфлікти в історії суспільної думки. Становлення конфліктології в Україні та її розвиток на сучасному етапі. Наукове визначення конфлікту та його ознаки. Структурні елементи конфлікту. Підходи до вивчення конфліктів. Методи вивчення конфліктів. Динаміка конфлікту. Конструктивні та деструктивні функції конфліктів.

Тема 2. Причини, функції, види конфліктів (2 год)

Причини конфліктів. Конфліктогени та їх класифікація. Особистісні та об'єктивні фактори виникнення конфлікту. Межі конфліктів (просторові, часові, суб'єктні). Проблема класифікації конфліктів. Внутрішньоособистісні конфлікти та їх особливості (за З. Фрейдом, К. Левінім, К. Роджерсом, А. Маслоу, В. Франклом, О.М. Леонтьєвим, К.Хорні, Е. Фроммом). Попередження внутрішньо особистісних конфліктів. Міжособистісні конфлікти та їх властивості, конфлікти групові та між особистістю і групою, інші види конфліктів (горизонтальні, вертикальні; духовні, матеріальні; за сферами: рольові, політичні, соціальні, міжетнічні, міжконфесійні, конфлікти культур та духовних цінностей, юридичні, економічні тощо).

Тема 3. Виникнення конфліктів та стратегії реагування у конфліктній ситуації (2 год)

Реакція людини на проблеми. Стратегії поведінки у конфліктній ситуації: уникнення, боротьба, діалог, співпраця, компроміс, пристосування; захисні механізми у конфлікті. Особливості конфліктної взаємодії мотиви і цілі учасників, регулятори конфліктної взаємодії.

Тема 4. Конфлікти в організації (2 год)

Особистість у психології управління. Влада як соціальний інститут та інструмент управління. Влада як ресурс керівника. Керівник (лідер) як об'єкт психологічного дослідження. Якості і риси керівника. Управлінські ролі керівника. Психологія впливу керівника на підлеглих як вияв його влади й авторитету в організації. Корупція – фактор конфліктності влади й народу. Соціально-психологічний клімат у колективі. Проблема статі в управлінні

Змістовий модуль II. Основи утворення команд

Тема 5. Сучасні підходи до утворення команд (2 год)

Формування команди – одна з головних функцій менеджера. Поняття team-spirit («командний дух») и team-building («створення команди»): причини інтересу менеджменту до цих понять у кінці двадцятого століття. Групи і команди. Відмінності між робочими групами і командами. Фактори, що стимулюють появу команд. Основні признаки і основні принципи формування команди. Найпоширеніші типи команд. Управлінські, організаційні і індивідуальні чинники утворення команд. Перевага і недоліки роботи команд.

Тема 6. Прийняття рішень в команді (2 год)

Поняття «ухвалення рішення». Основні моделі ухвалення рішень в команді. Одноосібний спосіб ухвалення рішення. Одноосібний спосіб ухвалення рішення з консультаціями окремих членів команди. Ухвалення рішення простою більшістю голосів. Ухвалення рішення супер більшістю голосів. Ухвалення рішення за допомогою консенсусу. Консультативний спосіб ухвалення рішення. Групове мислення як проблема ухвалення рішення групою. Як уникнути тиску групового мислення. Колективні методи обговорення і вирішення проблем та їх характеристика.

Тема 7. Розподіл ролей в команді (2 год)

Поняття соціальної ролі. Фактори, які впливають на якість виконання ролі. Соціальні норми як критерії ефективності виконання ролі. Функціональні і командні ролі: принцип компетентності і принцип переваги. Теорія командних ролей за М. Белбіним. Розподіл ролей в команді для забезпечення ефективного виконання завдань. Облік особливостей учасників команди. Ситуації, які потребують перерозподіл ролей в команді; дії керівника команди.

Тема 8. Ефективність командної роботи (2 год)

Складові ефективності команди: міра досягнення мети і задоволеність членів команди. П'ять рівнів ефективності команди. Характеристика успішної команди. Характеристика успішного члена команди. Умови для добре організованої командної роботи. Дії, необхідні для побудови успішної команди на рівні організації, команди і її учасників. Обов'язки, права і відповідальність членів команди.

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
Модуль 1. Загальна теорія конфлікту										
Тема 1. Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології	14	2	2		10	10				10
Тема 2. Причини, функції, види конфліктів	14	2	2		10	10				10
Тема 3. Виникнення конфліктів та стратегії реагування у конфліктній ситуації	12	2			10	12	2			10
Тема 4. Конфлікти в організації	14	2	2		10	12		2		10
Всього за модулем 1	54	8	6		40	44	2	2		40
Модуль 2. Основи утворення команд										
Тема 5. Сучасні підходи до утворення команд	8	2	2		4	12	2			10
Тема 6. Прийняття рішень в команді	8	2	2		4	12	2			10
Тема 7. Розподіл ролей в команді	10	2	2		6	10				10
Тема 8. Ефективність командної роботи	10	2	2		6	12		2		10
Всього за модулем 2	36	8	8		20	46	4	2		40
Всього за дисципліною	90	16	14		60	90	6	4	0	80

5. Теми семінарських занять згідно структури

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології	2 год.
2	Тема 2. Причини, функції, види конфліктів	2 год.
3	Тема 3. Конфлікти в організації	2 год.
4	Тема 4. Сучасні підходи до утворення команд	2 год.
5	Тема 5. Прийняття рішень в команді	2 год.
6	Тема 6. Розподіл ролей в команді	2 год.
7	Тема 7. Ефективність командної роботи	2 год.
Всього		14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології	10
2	Тема 2. Причини, функції, види конфліктів	10
3	Тема 3. Виникнення конфліктів та стратегії реагування у конфліктній ситуації	10
4	Тема 4. Конфлікти в організації	10
5	Тема 5. Сучасні підходи до утворення команд	4
6	Тема 6. Прийняття рішень в команді	4
7	Тема 7. Розподіл ролей в команді	6
8	Тема 8. Ефективність командної роботи	6
	Разом	60

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання охоплюють всі основні теми дисципліни «Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг». Метою виконання індивідуального завдання є самостійне вивчення частини програмового матеріалу, систематизація, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань із навчального курсу, удосконалення навичок самостійної навчально-пізнавальної діяльності.

8. Методи навчання

У відповідності з характером пізнавальної діяльності студентів по засвоєнню змісту освіти виділяють такі методи, як пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, частково-пошукові та дослідницькі. Мова йде про класифікацію методів навчання на основі їх внутрішньої психологічної сторони. Підкреслимо, що внутрішня психологічна сторона методу навчання є складним сторона методу навчання є складним психолого-педагогічним синтезом різних психологічних процесів (відчуття і сприймання, пам'яті і мислення, емоцій, уваги і волі суб'єкта тощо) з метою і змістом навчання. Аспект передачі та сприймання навчальної інформації лежить в основі класифікації методів навчання. Науковці поділяють методи навчання на словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (досліди, вправи, лабораторні роботи, реферати тощо).

У залежності від основних дидактичних завдань, які вирішуються на конкретному етапі навчання, класифікацію методів здійснюють відповідно до етапів процесу навчання. Поряд з класифікаціями методів навчання, які відображають певну окрему сторону чи завдання навчально-виховного процесу, існують бінарні класифікації, що ґрунтуються на двох істотних ознаках як обов'язкових структурних властивостях методів.

Крім традиційних, у практиці педагогіки вищої школи за останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули й інші методи навчання, які ми називаємо нетрадиційними. Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання. Особливістю є спонукання студента та викладача до активності, обов'язкову взаємодію в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами НВП.

Виділяють сім основних методів активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення студентів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Розігрування ролей є простішим методом порівняно з діловою грою, що потребує менших затрат часу та засобів на розробку та впровадження. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у вигляді дискусій.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційного методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення. Метод активного програмового навчання характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми. «В принципі методи активного програмового навчання та ігрового навчання та ігрового проектування можуть розглядатися як різновидності методу аналізу ситуацій. Їх виділення пов'язане з суттєвими відмінностями призначення, областей використання та масштабу ситуацій, що розглядаються».

Що стосується методу ігрового проектування, то при його використанні відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед студентами задачі.

На відміну від методу аналізу ситуацій для даного методу, процес проектно-конструкторського вироблення варіантів вирішення, їх захисту та обговорення може тривати кілька тижнів.

До нетрадиційних методів навчання відносять ще й навчальні модулі, які дедалі ширше використовуються в практиці педагогіки вищих навчальних закладів. Навчальним модулем вважають метод навчання, що активізує самостійну пізнавальну діяльність студентів, служить її поетапній організації, регулюванню, контролю та оцінці. Поділяють навчальний модуль на п'ять складових частин: структурно-логічні схеми (виділяють основні блоки знань по темі, що вивчається); навчальну карту (встановлюється ієрархія елементів, що вивчаються); вибіркові тести для контролю (чи самоконтролю); задачі аналітичного чи графічного змісту (для контролю чи самоконтролю на більш високому рівні (на рівні умінь та навичок) та лабораторні роботи дослідницького характеру, що сприяють становленню та закріпленню знань з теорії. Дидактики вважають, що перехід до модульного навчання означав би корінне перетворення системи навчання.

Порівняно до вище згаданих складових частин навчального модуля розглядається «тьюторські» заняття. Кожне з них, за його словами, замінюючи семінарські та лабораторні роботи, «включає в себе три-чотири види навчальної роботи: дискусію щодо змісту вивчених першоджерел, аналіз педагогічних ситуацій, вирішення проблемно-педагогічних задач, рольову та ділову гру.»

Відомо, що кожна професійна діяльність охоплює весь діапазон знань від першого до п'ятого рівнів. Звичайно, щось залишається на рівні поверхневого знайомства, щось на рівні автоматичних навичок, але навчально-пізнавальна діяльність, яка стосується спеціальності, повинна сягати п'ятого рівня – категорії творчості. Зрозуміло, що на лекціях, особливо потокових, неможливо досягти не те, щоб п'ятого рівня знань, але й третього, четвертого. Саме задля цього ми повинні використовувати такі методи навчання, які спонукають та активізують індивідуальну діяльність студентів. З огляду на вищесказане пропонуємо дану класифікацію, яка, ще раз наголошуємо, не є сталою, а може змінюватися відносно тенденцій розвитку Методів навчання. Сталим може залишатися лише твердження про використання тих чи інших методів для набуття певного рівня знань. Домінуюче місце займають заняття лекція-семінар.

9. Методи контролю

Оцінювання знань, вмінь і навичок студентів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг» передбачають лекційні й практичні заняття, самостійну роботу і виконання індивідуальних завдань, Перевірку і оцінювання знань студентів проводять в наступних формах: оцінювання роботи і знань студентів під час семінарських занять;

- оцінювання виконання і захист індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація результатів науково-дослідної роботи;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування);
- складання заліку.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюють під час проведення семінарських занять, і воно має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;
відвідування занять;
виконання індивідуального науково-дослідного завдання;
складання глосарію;
складання проміжного контролю із змістових модулів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на семінарських заняттях проводять за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводять за 5-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Презентація результатів наукових робіт є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг».

Мета підготовки презентації результатів наукових робіт – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни та оволодіння навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу і вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Проміжний тестовий контроль проводить 2 рази за семестр (в рамках вивчення змістовного модуля чи теми). Загальна тривалість тестів з модуля I «Т Загальна теорія конфлікту» – 1,5 години (по 0,5 години на виконання одного тесту з одного змістового модуля), з модуля II «Основи утворення команд» - 1,5 години (по 0,5 години на виконання одного тесту з однієї теми). Поточне тестування з кожного змістового модуля складається з 20 тестів. Одна правильна відповідь на кожен з тестів дорівнює 0,2 бала. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності. Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовують наступні критерії оцінювання.

Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Підсумковий контроль за модулем I - у формі заліку, за *модулем II* - у формі заліку.

Загальна тривалість заліку – 2 години. До складання заліку допускаються студенти, що мають задовільну кількість балів із складених тестів з основних навчальних елементів змістових модулів, написання реферату (тез, доповіді), складання глосарію та інших завдань передбачених програмою дисципліни.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2					ІНДРС/СРС	
T1	T2	T3	T4		T5	T6	T7	T8			
Тема 1. Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології	Тема 2. Причини, функції, види конфліктів	Тема 3. Виникнення конфліктів та стратегії реагування у конфліктній ситуації	Тема 4. Конфлікти в організації	ТК 1	Тема 5. Сучасні підходи до утворення команд	Тема 6. Прийняття рішень в команді	Тема 7. Розподіл ролей в команді	Тема 8. Ефективність командної роботи	ТК 2	ІНДРС/СРС	
40				5	40				5	10	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Калаур С. М. Теорія і методика професійної підготовки майбутніх фахівців соціальної сфери до розв'язання конфліктів у професійній діяльності: монографія. Тернопіль: Осадца Ю.В., 2018. 456 с.
2. Мороз О. Теорія конфліктів в контексті побудови загальної моделі ефективності сучасного підприємства: монографія / О.В. Мороз, О.А. Сметанюк, О.В. Лазарчук. Вінниця: ВНТУ, 2010. 256 с.
3. Приходько Ю. Психологічний словник-довідник: навч. посіб./ Ю.О.Приходько, В.І. Юрченко. Київ: Каравелла, 2012. 328 с.

12. Рекомендована література

1. Джелалі В. Психологія вирішення конфліктів: навч. посіб. Для студ. вищих навч. закладів / В.О. Джелалі. – Харків-Київ. 2006. – 320 с.

2. Долинська Л. Психологія конфлікту: [навчальний посібник] / Л. В. Долинська, Л. П. Матяш-Заяц. Київ: Каравела, 2010. 304 с.
3. Орбан-Лембрик Л. Психологія управління: посібник. Київ: Академвидав, 2003. 255 с.
4. Орлянський В. Конфліктологія. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 160 с.
5. Цюрупа М. Основи конфліктології та теорії переговорів: Навчальний посібник. Київ: Кондор. 2004. 172 с.

Допоміжна

1. Башук Т., Хижняк М. Управління різними типами конфліктів у креативному колективі. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2012. № 3. С. 111-119.
2. Блажук А. Методи профілактики конфліктів в організації. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с. С131-134.
3. Доценко О., Швець С. Сутність та місце конфлікту у сучасному туристичному бізнесі. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с. С.140 – 142.
4. Калаур С. Характеристика підходів формування готовності майбутніх фахівців соціальної сфери до розв'язання конфліктів. Актуальні проблеми державного управління, педагогіки та психології: зб. наук. праць. 2015. Вип. 1 (12), т. 5. С. 12–16.
5. Хмурова В. Управління конфліктами на підприємствах сфери послуг. Вісник Київського інституту бізнесу та технологій. 2014. Вип. 1. С. 106-113.

13. Інформаційні ресурси

1. Біловодська О. Управління конфліктами в системі управління людським потенціалом підприємств. Економіка і суспільство. 2017. № 10. С. 177-182
2. Грибова Л. Формування культури професійного спілкування фахівців сфери обслуговування в процесі підвищення кваліфікації. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. 2018. Т. 29(68), № 6. С. 23-27.
3. Калаур С. Доцільність формування конфліктологічної компетентності у майбутніх фахівців сфери послуг. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Сер.: Педагогіка. Тернопіль : Видавничий відділ ТНПУ, 2011. № 4. С. 188–195.
4. Криса О. Управління конфліктами як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств. Вісн. Нац. ун-ту «Львівська політехніка». 2008. № 633. С. 361-36
5. Новікова Н. Управління конфліктами в організації: підходи до вирішення та профілактики. Галицький економічний вісник. 2013. №2(41). С. 79–83.
6. Інтернет-портал присвячений новинкам комп'ютерної техніки - f-group@.kiev.ua
7. Інтернет-версія журналу «Компьютерное Обозрение» - www.Top-managrer.com.ua
8. Офіційний сайт громадської організації «Глобальний договір». <http://www.unglobalcompact.org/>

ВИСОКА КУХНЯ
1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма: «Курортна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1 -й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання Впровадження інноваційних послуг в ресторанній індустрії		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1	1
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: магістр	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		__ год.	
		Лабораторні	
		14 год.	4 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Висока кухня» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є

вивчення:

- основних понять, характеристики і трендів високої кухні;
- інформації про легендарних шефів і відомих кулінарних шкіл світу;
- особливостей роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами; архітектури страв; – основних принципів та правил дизайну і презентації страв;
- технологій молекулярної кухні і сучасних технологій обробки продуктів;
- особливостей підготовки та правил участі у кулінарних конкурсах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- вимоги щодо дизайну і презентації кулінарної продукції: елементи дизайну, композиція, колір, текстура, фактура;
 - тренди та технології високої кухні при приготуванні холодних страв та закусок, супів, гарячих та солодких страв, соусів, десертів та кондитерських виробів;
 - основні техніки, текстури та інструменти молекулярної кухні;
 - вимоги до кулінарних змагань, правила змагань та загальні рекомендації щодо участі в змаганнях з кондитерського і кулінарного мистецтва;
- а також сформувати вміння і практичні навички з:**
- оцінювання естетичних властивостей кулінарної продукції;
 - оформлення страв згідно сучасним вимогам до дизайну кулінарної продукції.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Теоретичні основи високої кухні

Міжнародні кулінарні рейтинги. Путівники Le Guide Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства. Сучасні ресторани тренди в світі.

Змістовний модуль 2. Технології високої кухні та практична робота

Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Технологічні властивості ексклюзивної сировини: її значення у харчуванні. Кулінарна смакова комбінаторика страв високої кухні. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Ексклюзивна сировина для страв високої кухні. Кулінарна ароматична комбінаторика страв високої кухні. Харчові афродизіаки у високій кухні. Особливості технології страв високої (ф'южн) кухні. Авторська кулінарія : сучасні тренди. Асортимент і технології ексклюзивних ресторанных десертів. Особливості дизайну ресторанных страв. Food Design. Арт-елементи «showpiece» у кулінарному мистецтві. Карвінг як мистецтво декорування у технології високої кухні. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні. Правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва. Всесвітня асоціація кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS). Заходи демонстрації визнання гостя і готовності надання послуги зверх очікуваної.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Теоретичні основи високої кухні												
Тема 1. Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	8	2	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	8	2	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	10	2	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Усього за змістовним модулем 1	26	6	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
Змістовний модуль 2. Технології високої кухні та практична робота												
Тема 4. Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	14	2	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 5. Декор салатів, закусок і основних страв	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 6. Декор десертів і кондитерських виробів	14	2	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Молекулярна кухня	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 8. Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Усього за змістовним модулем 2	64	10	14	0	0	40	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16	14	0	0	60	0	0	0	0	0	0

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Базові техніки та карвінг	2
2.	Дизайн і презентація страв	2
3.	Робота з кольором і текстурами	2
4.	Декор салатів, закусок і основних страв	2
5.	Декор десертів і кондитерських виробів	2
6.	Молекулярна кухня	2
7.	Участь в кулінарних конкурсах	2
	Разом	14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	6
2.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	6
3.	Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	8
4.	Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	8
5.	Декор салатів, закусок і основних страв	8
6.	Декор десертів і кондитерських виробів	8
7.	Молекулярна кухня	8
8.	Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	8
	Разом	60

7. Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. Навести характеристику 3х будь-яких ресторанів високої кухні у Світі.
2. Написати есе на тему «Розвиток високої кухні в Україні».
3. Скласти список екаунтів Instagram та Pinterest із надихаючими фуд-фото
4. Створити муд-борди на Pinterest за темами: закуски, салати, перші страви, основні страви з м'яса, основні страви з риби, сніданки.
5. Скласти календар заходів (онлайн і оффлайн) у сфері ресторанного бізнесу, в яких ви зможете взяти участь в період наступного року.
6. Розробити власний прес-кіт (або CV), як спеціаліста в певній сфері ресторанного бізнесу.
7. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація салатів, закусок та основних страв.
7. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: салат, гаряча закуска, холодна закуска та основна страва на вибір.
8. Створити муд-борд в Pinterest на тему сучасна презентація і декор десертів, кондитерських виробів та тортів.
9. Розробити технологічні картки та калькуляції власних страв у стилі високої кухні за темами: фуршетний десерт та тематичний дизайн тарту.
10. Розробити технологічну та калькуляційну картку страв для кулінарного конкурсу (закуска, основна страва, десерт)

8. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;

- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
- 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
- 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
 - заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
 - комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
 - інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
 - саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
 - компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.
4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:
- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
 - інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

9. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	10		
Max= 35							Max= 30						Max= 15		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література

Базова

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків :, 2018. 373 с.
2. Стахмич Т. М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. 2020. 280 с.
3. Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. БЕГК БДПУ. 2018. 49с.
4. Холодюк Л. В., Жалоба М.В. Молекулярна кухня – їжа майбутнього. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно – ресторанного господарства : матеріали Студентської наукової Інтернет – конференції, 17 травня 2019 р. Чернівці. 201с.
1. Максимець В.Л., Чубак Ю.В. Переваги використання інноваційного обладнання у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування: праці Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Львів, 24 квітня 2019 р.). Львів: ЛІЕТ. 2019. С.77–79.

Інформаційні ресурси

1. Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: (<https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/>)
2. Український кулінарний союз. URL: <http://ucu.com.ua/ua/top-members/>
3. Український кулінарний союз. URL: <https://ucu.com.ua/ua/contact/>
4. ТОП-7 відомих шеф-кухарів (фото). URL: <https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html>
5. Стефан Турньє, зірковий шеф-кухар з Тулузи URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html>

6. НУХТ заснував Асоціацію сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. URL: <http://vnz.org.ua/novyny/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-sprujannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini>
7. Кулінарні олімпійські ігри в Німеччині. URL: <http://umsf.dp.ua/en/item1>
8. Асоціації Кулінарів України. URL: <https://acwu.com.ua/>
9. «Дуже висока кухня» без меню та офіціантів у Львові. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menuyu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi>
10. International Academy of Italian Cuisine URL: <https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine>
11. Le Cordon Bleu 125 років: що відомо про кулінарну школу URL: https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu_id25
12. Навчання за кордоном. URL: <http://chef.kiev.ua/study-abroad/>
13. Кращі кулінарні школи у світі та їх плата за навчання. URL: <https://worldscholarshipforum.com/uk/27-best-culinary-schools-and-tuition-fees/>
14. Найвідоміші кулінарні школи світу. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>
15. Гід кулінарними школами Києва: вчимося готувати та пізнаємо кулінарію. URL: <https://posteat.ua/obzory/gid-kulinarnimi-shkolami-kiyeva-vchimosya-gotuvati-ta-piznaemo-kulinariyu/>
16. Foodpairing – нестандартні смакові поєднання. URL: https://interestingfood.do.am/publ/molekuljarna_kukhnja/molekuljarna_kukhnja/foodpairing_nestandardni_smakovi_poednannja/53-1-0-467
17. Кулінарна комбінаторика: десять секретів світової кухні. URL: <http://w-o-s.ru/article/10897>

ГАСТРОДИПЛОМАТІЯ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		3-й	3-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0	0
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: Вид контролю: Залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Гастродипломатія» – є важливою складовою формування теоретичних знань та практичних навичок фахівців у сфері сучасної культурології. Зміст дисципліни охоплює коло питань, пов'язаних з основними концепціями, моделями, формами і комунікативними технологіями культурної дипломатії у теорії і практиці інтернаціональних міжкультурних комунікацій, що спрямовані на позиціонування культури як суб'єкта зовнішньої політики, вихід культури на міжгалузевий рівень, відкриття її репутаційного, економічного, освітнього, наукового, соціального потенціалу.

Мета: допомогти студентам оволодіти знаннями у сфері публічної та культурної дипломатії, навчити студентів оперувати широким фактологічним матеріалом на шляху з'ясування ролі, місця та специфіки впливу фактору культури на процеси формування і поліпшення міждержавних дипломатичних відносин.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- розкрити теоретико-культурологічні інтерпретації базових дефініцій дисципліни;
- розглянути основні завдання культурної дипломатії в сучасному глобалізованому світі;
- з'ясувати основні вектори, моделі, форми, комунікативні технології культурної дипломатії у державному і суспільному секторі її реалізації;

- проаналізувати специфіку інституційного забезпечення політики культурної дипломатії в Україні і світі;
- розглянути основні творчо-інтелектуальні кейси культурної дипломатії України.

У результаті опанування навчальної дисципліни студенти повинні набути:

- Здатність визначати основні проблеми та пропонувати шляхи покращення гастродипломатії України та країн світу
- Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.
- Здатність до оцінювання та аналізу інформації у процесі реалізації професійної діяльності.
- Здатність професійно діагностувати, прогнозувати, проектувати й моделювати культурний розвиток різних культурних регіонів, художньої та візуальної культури.
- Здатність до розв'язання актуальних проблем культури з урахуванням особливостей міжкультурної комунікації та ширшого контексту відповідних проблем.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль I. Гастродипломатія: теорія і практика

Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях (2 год).

Гастродипломатія (культурополітика), мета якої полягає в збереженні національної культури, обстоюванні національно-культурної ідентичності міжнародному співробітництві тощо; поєднує політику держави щодо певних сфер культурної діяльності, культуру зовнішньополітичної діяльності, інструментальне використання культури та культурних норм у зовнішньополітичних діях. Врахування в дипломатичній діяльності держави культурних факторів задля досягнення міждержавного порозуміння через подолання культурних бар'єрів. Використання різноманітних чинників, культури, мистецтва й освіти з метою захисту й просування на міжнародній арені національних інтересів. Визначення практиків у сфері міжнародних відносин відображають функціональний аспект: Гастродипломатія – це продаж іміджу країни засобами культури»

Тема 2. Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва (2 год)

З допомогою Гастродипломатія держава може підвищити ефективність своєї зовнішньої політики, зміцнити міжнародний авторитет, демонструвати відкритість суспільства і його демократичні цінності, впливати на формування багатополісної міжнародної системи, сформувати позитивний економічний клімат для іноземних інвестицій, сприяти розвитку туристичної індустрії, допомагати у справі формування державного бренду, позиціонувати політику держави, побороти упередженість у ставленні до країни, зменшити вплив негативних тенденцій політико-ідеологічного походження тощо. Окрім цього, до завдань культурної дипломатії входить зміцнення відносин, підвищення соціально-культурного співробітництва, створення і підтримання міжнародного іміджу держави.

Тема 3. Гастродипломатія у позакультурних практиках: аналіз комунікативних технологій (2 год)

Гастродипломатія є двостороннім процесом. Вона є не тільки засобом розповсюдження інформації про державу, але також допомагає через пізнання культур інших народів краще розуміти їх. Гнучкість культурної дипломатії виражається у можливості змінювати її стратегію та напрямки, залежно від сучасної суспільно-політичної ситуації та у її спроможності швидко реагувати на зміни у міжнародному середовищі. Витонченість культурної дипломатії як інструменту «м'якої сили» полягає в тому, що вона здійснює вплив практично непомітно.

Тема 4. Агенти гастродипломатії в світі: симбіоз традиційних дипломатичних та спеціальних культурних установ (2 год)

Закордонні установи, які втілюють культурну дипломатію України — це посольства. Якщо у структурі посольства немає групи з питань культури, протокольна діяльність все ж передбачає використання елементів національної культури. Найзначнішою подією вважається дипломатичний прийом з нагоди Дня незалежності України. Посольство також виявляє увагу до національних свят і значущих дат і країни перебування. Багато державних культурних установ мають у своїй структурі відділи міжнародного співробітництва. Серед неурядових організацій однією з найбільш відомих є Фонд культурної дипломатії UART, який популяризує Україну та українську культуру за кордоном, сприяє зближенню культур та підтримує історичну спадщину (14 представництв в Україні, а також в Парижі, Монако та Дубаї). Внесок у формування іміджу України за кордоном роблять і

представники української діаспори.

Змістовий модуль II. Кейси гастродипломатії України

Тема 5. Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України (2 год)

Умови для становлення культурної дипломатії України з'явилися після 1991 року, адже із здобуттям незалежності і початком демократичних перетворень держава отримала можливість провадити самостійну зовнішню політику, зокрема, і у сфері культури. Проте в повній мірі усвідомлення культурної дипломатії як важливого інструменту «м'якої сили» прийшло після Революції Гідності, коли виникла потреба в отриманні ширшої міжнародної підтримки. Необхідність творення і презентування нового іміджу держави після Революції Гідності і в умовах російської агресії змобілізувала митців, дипломатів, громадських активістів і дала поштовх швидкому науково-практичному поступу на цьому напрямі

Тема 6. Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння (2 год)

Українська гастродипломатія ґрунтується на нормативно-правових актах, що регламентують процес міжнародної культурної взаємодії. Це акти внутрішнього законодавства, а також ряд міжнародно-правових документів, які були ратифіковані Україною. Українська культурна дипломатія спирається на принципи, викладені у Законі України «Про засади внутрішньої і зовнішньої політики» (від 10 липня 2010 р.). Базовим документом є Закон України «Про культуру» (від 14 грудня 2010 р.), в якому стаття 33 Розділу VIII «Міжнародні культурні зв'язки» засвідчує провідну роль держави у встановленні міжнародних відносин у сфері культури: «Держава сприяє міжнародному культурному обміну, співробітництву закладів культури, професійних творчих працівників, працівників культури України із зарубіжними партнерами». Низка законів регулюють окремі аспекти культурної діяльності

Тема 7. Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України (2 год)

Гастродипломатія є засобом розповсюдження інформації про державу, але також допомагає через пізнання культур інших народів краще розуміти їх. Гнучкість культурної дипломатії виражається у можливості змінювати її стратегію та напрямки, залежно від сучасної суспільно-політичної ситуації та у її спроможності швидко реагувати на зміни у міжнародному середовищі. Витонченість культурної дипломатії як інструменту «м'якої сили» полягає в тому, що вона здійснює вплив практично непомітно. Цінність гастродипломатії полягає в тому, що вона дозволяє здійснювати вплив не лише на високопосадовців, відповідальних за прийняття зовнішньополітичних рішень, але також дає можливість справляти бажане враження на народ іноземної держави, тобто на широкі маси. Гастродипломатія має здатність створювати стійке і тривале враження в одній нації про іншу. Це дуже важливо, адже «режими минають, а емоційна пам'ять залишається»

Тема 8. Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України (2 год)

Міністерство інформаційної політики України 2017 року ініціювало створення Концепції популяризації України у світі, якою було передбачено створення єдиного бренду для просування України. У травні 2018 року бренд Ukraine NOW, розроблений креативною компанією Vanda Agency, був схвалений Урядом 10 травня 2018 року. Брендінг Ukraine Now від агентства Vanda Agency отримав престижну премію Red Dot Design Award.

Ukraine Now вважають першою успішною маркетинговою кампанією з популяризації України, яку високо оцінюють експерти як в Україні, так і за кордоном. Бренд призначений для використання як онлайн, так і офлайн; як державними та муніципальними установами, так і бізнесом та окремими громадянами. Це, зокрема, друковані матеріали, соціальні мережі, радіо, телебачення, зовнішня реклама, транспорт, сувенірна продукція. Допускається використання логотипа з державною символікою

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
Модуль 1. Гастродипломатія: теорія і практика										
Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	14	2	2		10	10				10
Тема 2. Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва	14	2	2		10	10				10
Тема 3. Гастродипломатія у позакультурних практиках	12	2			10	12	2			10
Тема 4. Агенти гастродипломатії в світі	14	2	2		10	12		2		10
Всього за модулем 1	54	8	6		40	44	2	2		40
Модуль 2. Кейси гастродипломатії України										
Тема 5. Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України	8	2	2		4	12	2			10
Тема 6. Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння)	8	2	2		4	12	2			10
Тема 7. Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України	10	2	2		6	10				10
Тема 8. Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України	10	2	2		6	12		2		10
Всього за модулем 2	36	8	8		20	46	4	2		40
Всього за дисципліною	90	16	14		60	90	6	4	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	2 год.
2	Тема 2. Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва	2 год.
3	Тема 3. Агенти гастродипломатії в світі: симбіоз традиційних дипломатичних та спеціальних культурних установ	2 год.
4	Тема 4. Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України	2 год.
5	Тема 5. Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння)	2 год.
6	Тема 6. Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України	2 год.
7	Тема 7. Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України	2 год.
Всього		14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	10
2	Тема 2. Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва	10
3	Тема 3. Гастродипломатія у позакультурних практиках: аналіз комунікативних технологій	10
4	Тема 4. Агенти гастродипломатії в світі: симбіоз традиційних дипломатичних та спеціальних культурних установ	10
5	Тема 5. Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України	4
6	Тема 6. Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння)	4
7	Тема 7. Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України	6
8	Тема 8. Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України	6
	Разом	60

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання охоплюють всі основні теми дисципліни «Гастродипломатія». Метою цього виду навчання є засвоєння в повному обсязі навчальної програми та формування у студентів загальних і професійних компетентностей, які відіграють суттєву роль у становленні майбутнього фахівця вищого рівня кваліфікації.

8. Методи навчання

У відповідності з характером пізнавальної діяльності студентів по засвоєнню змісту освіти виділяють такі методи, як пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, частково-пошукові та дослідницькі. Мова йде про класифікацію методів навчання на основі їх внутрішньої психологічної сторони. Підкреслимо, що внутрішня психологічна сторона методу

навчання є складним сторона методу навчання є складним психолого-педагогічним синтезом різних психологічних процесів (відчуття і сприймання, пам'яті і мислення, емоцій, уваги і волі суб'єкта тощо) з метою і змістом навчання. Аспект передачі та сприймання навчальної інформації лежить в основі класифікації методів навчання. Науковці поділяють методи навчання на словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (досліди, вправи, лабораторні роботи, реферати тощо).

У залежності від основних дидактичних завдань, які вирішуються на конкретному етапі навчання, класифікацію методів здійснюють відповідно до етапів процесу навчання. Поряд з класифікаціями методів навчання, які відображають певну окрему сторону чи завдання навчально-виховного процесу, існують бінарні класифікації, що ґрунтуються на двох істотних ознаках як обов'язкових структурних властивостях методів.

Крім традиційних, у практиці педагогіки вищої школи за останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули й інші методи навчання, які ми називаємо нетрадиційними. Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання. Особливістю є спонукання студента та викладача до активності, обов'язкову взаємодію в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами НВП.

Виділяють сім основних методів активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення студентів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Розігрування ролей є простішим методом порівняно з діловою грою, що потребує менших затрат часу та засобів на розробку та впровадження. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у вигляді дискусій.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційного методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення. Метод активного програмового навчання характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми. «В принципі методи активного програмового навчання та ігрового навчання та ігрового проектування можуть розглядатися як різновидності методу аналізу ситуацій. Їх виділення пов'язане з суттєвими відмінностями призначення, областей використання та масштабу ситуацій, що розглядаються».

Що стосується методу ігрового проектування, то при його використанні відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед студентами задачі.

На відміну від методу аналізу ситуацій для даного методу, процес проектно-конструкторського вироблення варіантів вирішення, їх захисту та обговорення може тривати кілька тижнів.

До нетрадиційних методів навчання відносять ще й навчальні модулі, які дедалі ширше використовуються в практиці педагогіки вищих навчальних закладів. Навчальним модулем вважають метод навчання, що активізує самостійну пізнавальну діяльність студентів, служить її поетапній організації, регулюванню, контролю та оцінці. Поділяють навчальний модуль на п'ять складових частин: структурно-логічні схеми (виділяють основні блоки знань по темі, що вивчається); навчальну карту (встановлюється ієрархія елементів, що вивчаються); вибіркові тести для контролю (чи самоконтролю); задачі аналітичного чи графічного змісту (для контролю чи самоконтролю на більш високому рівні (на рівні умінь та навичок) та лабораторні роботи дослідницького характеру, що сприяють становленню та закріпленню знань з теорії. Дидактики вважають, що перехід до модульного навчання означав би корінне перетворення системи навчання.

Порівняно до вище згаданих складових частин навчального модуля розглядається «тьюторські» заняття. Кожне з них, за його словами, замінюючи семінарські та лабораторні роботи, «включає в себе три-чотири види навчальної роботи: дискусію щодо змісту вивчених першоджерел, аналіз педагогічних ситуацій, вирішення проблемно-педагогічних задач, рольову та ділову гру.»

Відомо, що кожна професійна діяльність охоплює весь діапазон знань від першого до п'ятого рівнів. Звичайно, щось залишається на рівні поверхневого знайомства, щось на рівні автоматичних навичок, але навчально-пізнавальна діяльність, яка стосується спеціальності, повинна сягати п'ятого рівня – категорії творчості. Зрозуміло, що на лекціях, особливо потокових, неможливо досягти не те, щоб п'ятого рівня знань, але й третього, четвертого. Саме задля цього ми повинні використовувати такі методи навчання, які спонукають та активізують індивідуальну діяльність студентів. З огляду на вищесказане пропонуємо дану класифікацію, яка, ще раз наголошуємо, не є сталою, а може змінюватися відносно тенденцій розвитку Методів навчання. Сталим може залишатися лише твердження про використання тих чи інших методів для набуття певного рівня знань. Домінуюче місце займають заняття лекція-семінар.

9. Методи контролю

Оцінювання знань, вмінь і навичок студентів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «Гастродипломатії» передбачають лекційні й практичні заняття, самостійну роботу і виконання індивідуальних завдань, у тому числі двох розрахунково-графічних завдань і курсової роботи.

Перевірку і оцінювання знань студентів проводять в наступних формах:

оцінювання роботи і знань студентів під час практичних занять;

- оцінювання виконання і захист індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація результатів науково-дослідної роботи;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування);
- складання заліку.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюють під час проведення семінарських занять, і воно має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;

відвідування занять;

виконання індивідуального науково-дослідного завдання;

складання глосарію;

складання проміжного контролю із змістових модулів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на семінарських заняттях проводять за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводять за 5-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Презентація результатів наукових робіт є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «Гастродипломатія».

Мета підготовки презентації результатів наукових робіт – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни та оволодіння навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу і вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Проміжний тестовий контроль проводить два рази за семестр (в рамках вивчення змістовного модуля чи теми). Загальна тривалість тестів з модуля I «Гастродипломатія: теорія і практика» – 1,5 години, з модуля II «Кейси гастродипломатії України» - 1,5 години. Поточне тестування з кожного змістового модуля складається з 20 тестів. Одна правильна відповідь на кожен з тестів дорівнює 0,2 бала. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності. Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовують наступні критерії оцінювання.

Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Підсумковий контроль за модулем I - у формі заліку, за *модулем II* - у формі заліку.

Загальна тривалість заліку – 2 години. До складання заліку допускаються студенти, що мають задовільну кількість балів із складених тестів з основних навчальних елементів змістових модулів, написання реферату (тез, доповіді), складання глосарію та інших завдань передбачених програмою дисципліни.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										ІНДРС/СРС	Сума
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	ТК 1	T5	T6	T7	T8	ТК 2		
Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях			Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях		Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	
			40	5				40	5	10	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Слипченко А.С. Дипломатическая кухня. Художественно-документальное издание. Киев: Генеральная дирекция по обслуживанию иностранных представительств, 2015. 493с.
2. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі. Київ: Темпора, 2011. 346 с.

12. Рекомендована література

1. Ільницький Д. О. Освітній вимір культурної дипломатії: питання економічних пріоритетів. Культурологічний альманах. Вип. 5. Культурна дипломатія: стратегія, моделі, напрями. Вінниця : ТОВ «Нілан - ЛТД», 2017. С. 40–43.
2. Культурна спадщина людства: збереження та використання: навч. посібник / За ред. І. П. Магазинщикувої. Львів, 2002.
3. Мишак І. М. Культурна дипломатія України: проблеми правового та інституційного забезпечення. Культурологічний альманах. Вип. 5. Культурна дипломатія: стратегія, моделі, напрями. Вінниця : ТОВ «Нілан - ЛТД», 2017. С. 80–83.
4. Овчаренко С. В. Гуманітарна та культурна політика : навч. посібник. Одеса : ОРІДУ НАДУ, 2013. 152 с.
5. Пересунько Т. В. Інституціоналізація культурної дипломатії України: до проблеми історичної тягlosti. Культурологічний альманах. Вип. 5. Культурна дипломатія: стратегія, моделі, напрями. Вінниця : ТОВ «Нілан - ЛТД», 2017. С. 103–107.
6. Розумна О. П. Культурна дипломатія України: стан, проблеми, перспективи: аналітична доповідь. Київ : Національний інститут стратегічних досліджень, 2016. 53 с.
7. Хмара М. П. Креативні кластери як інструмент культурної дипломатії. Культурологічний альманах. Вип. 5. Культурна дипломатія: стратегія, моделі, напрями. Вінниця : ТОВ «Нілан - ЛТД», 2017. С. 169–171.

Допоміжна

1. Журавльова М.М. Комунікативні стратегії в сфері культурної дипломатії: сучасні дискусії // Вісник ВДУ. Серія: Лінгвістика і міжкультурна комунікація, 2007, № 2, (ч. 2). С. 161-168.
2. Кучмій О. П. Культурна дипломатія як інструмент зовнішньої політики держави/ Кучмій О.П. Збірник наукових праць міжнародної наукової конференції «Міжнародна інформація: концептуальні та прикладні виміри»/ Матеріали конференції. Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. – К., 2013. – 20 с.
3. Матлай Л. Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції. Humanitarian vision. Політичні науки. 2015: 55-59.
4. Набруско І.Ю. Сучасні гастрономічні практики як дзеркало українського суспільства. Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства: збірник наукових праць. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2012. Вип. 18: 315-321.

5. Ніколенко В. Соціальна символіка їжі суспільства старого ладу. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. «Соціологічні дослідження сучасного суспільства : методологія, теорія, методи». 2013. № 1045. С. 48–54.
6. Ніколенко В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи. 2016. Вип. 36. С. 75-81.
7. Ніколенко В. Феномен гастрономічної культури суспільства: соціологічна інтерпретація. Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства: зб. наук. праць. 2008. С. 487–490.
8. Ціватий В.Г. Кулінарна Дипломатія XXI століття: традиції, інновації, моделі / В.Г. Ціватий // Науковий вісник Дипломатичної академії України. – К., 2004. – Вип. 10. – Ч. I. – С. 11-31.

13. Інформаційні ресурси

9. Розумна О.П. Публічна та культурна дипломатія України, 2016 – URL : https://kennankyiv.org/wpcontent/uploads/2016/04/Rozumna_Agora_V16_final-8.pdf
10. Ржевська Н.Ф. Культурна дипломатія України: сучасний стан і перспективи. Міжнародні відносини. Сер. «Політичні науки». Вип. 18–19. 2018. URL:http://journals.iir.kiev.ua/index.php/pol_n/article/view/3377 (дата звернення: 15.06.2020).
11. Сліпченко О. Дипломатична кухня [Електронний ресурс] / О. Сліпченко // Зовнішні справи. – 2014. – №9. – URL : <http://www.uaforeignaffairs.com/ua/ekspertna-dumka/view/article/diplomatichna-kukhnja/>
12. Ціватий В. Публічна дипломатія: традиції, тренди та виклики (досвід і пріоритети для України) [Електронний ресурс] / Вячеслав Ціватий. – 2014. –URL : <http://uaforeignaffairs.com/ua/ekspertnadumka/view/article/publiczna-diplomatija-tradiciji-trendi-ta-vikliki-dosv/>.

ГЕОГРАФІЯ КУРОРТІВ УКРАЇНИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Курорти України (на вибір студента)</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 18 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення історії курортної справи світу та України, географії курортів України, класифікування курортів.

Завдання: допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему курортного господарства світу, усвідомити місце національної курортної індустрії в даній системі, динаміку її розвитку, можливості та перспективи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- Історію курортної справи світу та України;
- Класифікацію курортів;
- Основні спеціалізації курортів України;
- Географію курортів України.

вміти:

– застосовувати набуті знання та уміння у практичній діяльності курортів.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КУРОРТНОЇ СПРАВИ.

Тема 1. Сучасна уява про курорти. Визначення та поняття. Історія курортів. Історія курортів Європи. Історія курортів Америки. Історія курортів Японії. Сучасний курорт.

Тема 2. Класифікація курортів. Основні показники класифікації курортів. Вимоги до сучасного курорту. Бальнеотерапевтичні курорти. Грязьові курорти. Розвиток кліматотерапії. Класифікація кліматичних курортів.

Тема 3. Бальнеологічні курорти України.

Тема 4. Кліматичні курорти України.

Тема 5. Гірськолижні курорти України.

Тема 6. Інші типи курортів України.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи курортної справи												
Тема 1. Сучасна уява про курорти.	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 2. Класифікація курортів.	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 3. Бальнеологічні курорти України.	18	4	4	0	0	10	22	1	1	0	0	20
Тема 4. Кліматичні курорти України.	16	4	2	0	0	10	22	1	1	0	0	20
Тема 5. Гірськолижні курорти України.	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 6. Інші типи курортів України.	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сучасна уява про курорти.	2
2	Тема 2. Класифікація курортів.	2
3	Тема 3. Бальнеологічні курорти України.	4
4	Тема 4. Кліматичні курорти України.	2
5	Тема 5. Гірськолижні курорти України.	2
6	Тема 6. Інші типи курортів України.	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сучасна уява про курорти.	10
2	Тема 2. Класифікація курортів.	10
3	Тема 3. Бальнеологічні курорти України.	20
4	Тема 4. Кліматичні курорти України.	20
5	Тема 5. Гірськолижні курорти України.	10
6	Тема 6. Інші типи курортів України.	10
Всього:		80

9. Індивідуальні завдання

1. Бальнеологічні курорти.
2. Кліматичні курорти.
3. Грязелікувальні курорти.
4. Гірськолижні курорти.
5. Кумисолікувальні курорти.
6. СПА-курорти.
7. Прибережні курорти.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
 - 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) письмова та усна форма екзамену (підсумковий тестовий контроль).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30		Max= 10		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. К. : УРЕ, 1988–1993.
2. Иванов В.В., Невраев Г.А. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов). Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. М. : Недра, 1963. С. 9–26.
3. Иванов В.В., Невраев Г.А., Фомичев М.М. Каталог грязевых месторождений СРСР/ М. : Недра, 1970. 168 с.
4. Иванов В.В., Невраев Г.А. Классификация подземных минеральных вод. М., 1964. 167 с.
5. Кадастр минеральных вод СССР. М., 1987 р.
6. Курортні ресурси України. К. : ТАМЕД, 1999.
7. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. М. : Сов. энциклопедия, 1988.
8. Фоменко Н.В. Рекреационні ресурси та курортологія. Івано-Франківськ, 2001. 324 с.

Допоміжна

1. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
2. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». ВВР, 2000. № 36. Ст. 299.
3. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст.377 № 733-ІХ від 18.06.2020].
4. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.
5. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
6. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
7. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Порядку здійснення

медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». – 02.06.2003. № 243.

15. Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
2. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
3. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
4. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК СВІТУ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 20 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку готельних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів в готелях, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Завдання: дати теоретичні знання з курсу «Готельний ринок світу», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему світового готельного господарства, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- Знати основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі.
- Знати умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства.
- Знати класифікацію ринку готельних послуг.
- Знати особливості національних готельних мереж.
- Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства.

- Знати основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії.
- вміти:**
- Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж.
 - Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.

Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в.). Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.

Тема 2. Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку. Умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства. Загальні тенденції розвитку світової готельної індустрії. Регіональні особливості розвитку готельної індустрії та перспективи розвитку готельної сфери у світі.

Тема 3. Організація світового ринку готельних послуг. Класифікація ринку готельних послуг. Специфічні риси ринку готельних послуг.

Тема 4. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі. Термінологія. Готельні мережі у світі, а саме: Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Готельна мережа Marriot International. Готельна мережа Hilton Hotels Corporation. Американські та східні готельні ринки.

Тема 5. Готельні мережі України. Особливості національних готельних мереж: Reikartz Hotel Group, Premier-Hotels. Основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.

Тема 6. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією. Державна політика в готельній індустрії. Принципи і цілі регулювання готельного господарства. Органи державної виконавчої влади.

Тема 7. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії. Основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії. Поняття та роль інформаційних технологій в управлінні. Основні складові інформаційних технологій. Сутність, значення і особливості інформаційних технологій в готельному господарстві.

Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	с	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ												
Тема 1. Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг.	7	2	0	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 2. Світове готельне господарство на сучасному етапі.	14	2	2	0	0	10	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 5. Готельні мережі України.	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 7. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні	9	2	2	0	0	5	12	0	2	0	0	10
Разом за змістовим модулем 1	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг.	0	0
2	Світове готельне господарство на сучасному етапі.	2	2
3	Організація світового ринку готельних послуг.	2	0
4	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	2	0
5	Готельні мережі України.	2	0
6	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	2	0
7	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	2	0
8	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.	2	2
Всього:		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг.	5	10
2	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.	10	10
3	Організація світового ринку готельних послуг.	10	10
4	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	10	10
5	Готельні мережі України.	5	10
6	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.	5	10
7	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.	10	10
8	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в світі.	5	10
Всього:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Сучасний стан, проблеми та перспективи готельної індустрії (країна за вибором).

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ІП 1	ІП 2	ІП 3	ІП 4	ІП 5	ІП 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30						Max= 10		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
3. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2009. 472 с.
5. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
6. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. К.: Ліра -К, 2005. 520 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

ДІЛОВІ ТА ПРОТОКОЛЬНІ ЗАХОДИ В ГРС

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 90	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 0 год.			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2;
- для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: є формування у студентів навичок виконувати організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів готельного і ресторанного господарств з отриманням вимог ділового та дипломатичного протоколу, набуття навичок з розв'язання проблемних ситуацій в процесі ділового спілкування з представниками іноземних держав в готельно-ресторанному бізнесі, набуття навичок з забезпечення належного рівня якості послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу при обслуговуванні представників іноземних держав.

Завдання: є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- загальні принципи сучасного дипломатичного та ділового протоколів;
- організація і техніка ділового спілкування згідно протоколу;
- планування та проведення ділових переговорів з зарубіжними партнерами;
- національні особливості спілкування при встановленні міжнародних зв'язків;
- характеристика дипломатичних і міжнародних організацій за кордоном;
- основні види та особливості дипломатичного спілкування;
- організація та обслуговування ділових та офіційних прийомів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: особливості дипломатичного протоколу, як політичного інструменту дипломатії. Основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата. Основні

види візитів, принципи складання програм візитів, значення візитів у міжнародному спілкуванні. Знати особливості спілкування в різних країнах у залежності від культурних традицій регіону. Національна специфіка ділової етики й етикету. Манери поведінки

вміти: специфіці дипломатичного листування. Визначити особливості особистих візитів і бесіди дипломатів. Організувати проведення ділових та офіційних прийомів. Вміти аналізувати основні принципи організації обслуговування бенкетів та прийомів.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Тема 1. Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії. Особливості дипломатичного протоколу, як політичного інструменту дипломатії.

Тема 2. Дипломатичне листування. Особисті візити і бесіди дипломатів. Специфіка дипломатичного листування. Особливості.

Тема 3. Основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата. Основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата.

Тема 4. Організація проведення ділових та офіційних прийомів. Правила організації проведення ділових та офіційних прийомів. Аналіз основних принципів організації обслуговування бенкетів та прийомів.

Денні прийоми: «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Сніданок».

Вечірні: «Коктейль», «А ля фуршет», «Обід», «Вечеря», «Обід-буфет», «Чай», «Жур-фікс». Форма одягу на прийомах.

Організація прийомів. Складання списку запрошених. Запрошення та їх розсилка. Принципи розміщення за столом. Складання меню. Сервіровка столу.

Порядок проведення прийомів. Тости.

Правила поведінки на прийомах. Застільний етикет.

Тема 5. Організація проведення ділових та офіційних прийомів. Правила організації проведення ділових та офіційних прийомів. Аналіз основних принципів організації обслуговування бенкетів та прийомів.

Тема 6. Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні. Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні. Знати специфіку ділового спілкування, етику та Практична робота, майстер-клас норми дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Вміти складати протокол багатосторонньої дипломатії. Аналізувати діяльність служби протокольного забезпечення.

Тема 7. Основи міжнародної ввічливості. Основні терміни і поняття, символи державного суверенітету, дипломатичні звичаї.

Тема 8. Основні види візитів на вищому рівні. Основні види візитів, принципи складання програм візитів, значення візитів у міжнародному спілкуванні. Особливості спілкування в різних країнах у залежності від культурних традицій регіону. Національна специфіка ділової етики й етикету. Манери поведінки.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		Л	С	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1												
Тема 1. Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії	6	2	0	0	0	4	12	2	0	0	0	10
Тема 2. Дипломатичне листування	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Основні правила і норми дипломатичного етикету	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Організація проведення ділових та офіційних прийомів.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 5. Організація проведення ділових та офіційних прийомів.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні.	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 7. Основи міжнародної ввічливості	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Основні види візитів на вищому рівні	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Разом за змістовим модулем	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Дипломатичне листування	2	-
2	Основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата	2	2
3	Організація проведення ділових та офіційних прийомів.	2	-
4	Організація проведення ділових та офіційних прийомів.	2	-
5	Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні.	2	-
6	Основи міжнародної ввічливості	2	-
7	Основні види візитів на вищому рівні	2	2
ВСЬОГО		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Документ як основа ділового мовлення	4	10
2	Культура та тактика введення ділових переговорів.	8	10
3	Діловий етикет і комерційна тасмниця	8	10
4	Інтер'єр робочого приміщення як важлива складова ділового етикету	8	10
5	Сувеніри та подарунки в діловій сфері	8	10
6	Стиль ділового одягу.	8	10
7	Етикет усної ділової мови	8	10
8	Традиції в етикеті міжнародного ділового спілкування	8	10
ВСЬОГО:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Особливості дипломатії країн Сх Європи
2. Особливості дипломатії країн Зх. Європи
3. Особливості дипломатії Центральної Європи
4. Особливості дипломатії арабських країн
5. Особливості дипломатії країн Азії
6. Особливості дипломатії Пн. Америки
7. Особливості дипломатії Пд. Америки
8. Особливості дипломатії Центральної Америки

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);

- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
- 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
 - заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
 - комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
 - інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
 - саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
 - компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.
4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:
- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
 - інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума		
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 20						Max= 10		30	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

1. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку. Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. Вип. 8. С. 1216 – 1221.
2. Виноградская А. С. Развитие туристического бизнеса в Украине. Бизнес-информ. 2016. № 9 – 10. С. 122 – 127.
3. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. К. : Знання, 2017. 358 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
5. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. М.: Аспект Пресс, 2017. 325 с.
6. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2016. 312 с.
7. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2015. 211с.
8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). К.: «Центр учбової літератури», 2016. 304 с.
9. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. К. : Кондор, 2017. 370 с. 11.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. 584 с.
11. 14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові
12. Кардашова Е.В., Чугаєнко Ю.А. Дипломатический и международный деловой протокол и этикет. Учеб-метод. пособие. Воронеж: Изд. ВГУ, 2010.
13. Міжнародні відносини: Історія. Теорія. Економіка. Право: Навч. Посіб. К.: Знання, 2010.
14. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет. Навчальний посібник. К.: Знання, 2010.
15. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Діловий етикет і протокол». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 114 с.

ІМІДЖЕЛОГІЯ ТА ПІАР В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ І КУРОРТНІЙ СФЕРІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – Вивчення практики PR-технологій та формування іміджу закладів готельно-ресторанного та курортного господарства			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		2-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60		Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
	0 год.		
	Самостійна робота		
	60 год.		
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: <u>залік</u>			
	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2
для заочної форми навчання –

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення дисципліни «Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері» - забезпечення необхідними знаннями щодо процесу формування іміджу підприємствами готельно-ресторанної і курортної сфери та здійснення ними PR-діяльності.

Завдання: використовувати PR-технології в готельно-ресторанній і курортній сфері у формуванні іміджу підприємства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- теорію формування іміджу;
- види PR-технологій;
- сутність іміджу підприємства;
- взаємозв'язок іміджу і бренду підприємства;
- види PR-стратегій;

- особливості іміджевої реклами;
- етапи проектування іміджевої реклами;
- інновації в галузі PR;
- види PR в мережевих ЗМІ;
- роботу сезонних та / або святкових інтернет-кампаній;
- інструментарій PR-роботи із соціальними мережами;
- основи основи вірусного маркетингу;
- основи SMM закладами готельно-ресторанного та курортного господарства;
- організацію онлайн-конференцій;
- про Product Placement;
- про Cross Promotion.

вміти:

- створити PR-стратегію підприємства;
- сформувати імідж підприємства;
- написати і розповсюдити прес-релізи;
- організувати презентації і майстер-класи;
- створювати SMM-стратегію для готельно-ресторанного чи курортного підприємства;
- працювати з власним веб-сайтом чи блогом;
- володіти прийомами вірусного маркетингу;
- використовувати приховану рекламу в діяльності підприємства;
- використовувати інструменти перехресного просування.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ PR-ТЕХНОЛОГІЙ У ФОРМУВАННІ ІМІДЖУ

Тема 1. PR технології у формуванні іміджу. Сутність PR. Види (кольори) піару. Значення іміджу підприємства. Цілі в процесі формування іміджу. Методи формування іміджу за допомогою PR-технологій.

Тема 2 . Сутність іміджу підприємства. Внутрішні складові іміджу підприємства. Зовнішні складові іміджу підприємства. Значення соціального іміджу підприємства готельно-ресторанної і курортної сфери.

Тема 3. Взаємозв'язок іміджу і бренду підприємства. Тотожність поняття «бренд», «імідж». Відмінні риси іміджу підприємства та його бренду. Основи ребрендингу. Основи рестайлінгу.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ПІДПРИЄМСТВА ЗА ПОСЕРЕДНИЦТВА PR.

Тема 1. Напрями PR-діяльності підприємства. Завдання PR-відділу. Функції PR-відділу. Провідні напрями PR-діяльності (пропаганда, спонсоринг, формування фірмового стилю). Ефективність PR-кампаній.

Тема 2. Види PR-стратегій. Сутність PR-стратегії. Можливості підприємства в управлінні іміджем. Основні PR-стратегії з управління позицією іміджу.

Тема 3. Імідж-реклама в PR-діяльності. Передумови виникнення іміджевої реклами. Цілі імідж-реклами. Складові іміджевої реклами.

Тема 4. Інноваційний PR-інструментарій та іміджеологія. Складові інноваційних PR-інструментів. Робота з блогами та веб-сайтами. Вірусний маркетинг. Організація онлайн-конференцій. Product Placement та Cross Promotion.

Тема 5. Практика формування іміджу та PR. Формування іміджу підприємства за посередництва PR. Формування іміджу підприємства (суб'єктивний, моделюючий, реальний). Провідні напрями PR-діяльності.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сутність PR-технологій у формуванні іміджу												
Тема 1. PR-технології у формуванні іміджу	10	2	2	0	0	6						
Тема 2. Сутність іміджу підприємства	12	2	2	0	0	8						
Тема 3. Взаємозв'язок іміджу і бренду підприємства	10	2	2	0	0	6						
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	32	6	6	0	0	20						
Змістовий модуль 2. Формування іміджу підприємства за посередництва PR.												
Тема 1. Напрями PR-діяльності підприємства	11	2	1	0	0	8						
Тема 2. Види PR-стратегій	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Імідж-реклама в PR-діяльності	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Інноваційний PR-інструментарій та іміджеологія	12	2	2	0	0	8						
Тема 5. Практика формування іміджу та PR	12	2	2	0	0	8						
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	58	10	8	0	0	40						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0						
Усього годин	90	16	14	0	0	60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	PR-технології у формуванні іміджу	2
2	Сутність іміджу підприємства	2
3	Взаємозв'язок іміджу і бренду підприємства	2
4	Напрями PR-діяльності підприємства. Види PR-стратегій.	2
5	Імідж-реклама в PR-діяльності	2
6	Інноваційний PR-інструментарій та іміджеологія	2
7	Практика формування іміджу та PR	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія появи та розвитку PR у світі	6
2	Поняття PR-комунікації, модель та її основні поняття.	8
3	Роль іміджу в діяльності готельно-ресторанної сфери.	6
4	Брендинг і PR. Позиціонування. Комунікаційне управління брендом.	8
5	Імідж та іміджелогія. Основні терміни іміджмейкінгу. Іміджмейкінг у системі Public Relations. Принципи роботи з іміджеформуючими якостями. Структура іміджу. Сильний корпоративний імідж.	8
6	Знаки та знакові системи. Поняття образу.	8
7	Природа впливу образу на свідомість людини.	8
8	Властивості торговельної марки та фірмового стилю у створенні образу фірми чи послуги	8
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

1. Класифікація та управління іміджем.
2. Товарний знак. Фірмовий шрифтовий напис (логотип).
3. Поняття «фірмове гасло», «фірмовий колір», «фірмовий комплект шрифтів» тощо.
4. Основні елементи фірмового стилю.
5. Кризовий PR та його особливості організацій
6. «Штучні» новини як засіб привернення уваги до діяльності фірми.
7. Роль електронних засобів інформації у створенні іміджу.
8. Реклама у діяльності готельно-ресторанної сфери.
9. Причини звернення до PR-агенції.
10. Середовище public relations.
11. Співпраця PR і ЗМІ. Особливості роботи PRслужби зі ЗМІ.
12. Характеристика PRакції та її цілей. Характеристика PR-кампаній та планів.
13. Найпростіші операції PR-заходів.
14. Лобіювання. Форми лобіювання, їх специфіка
15. Паблісіті, оголошення, рекламний текст, агітлистівка, буклет, брошура, плакат.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2		
5	5	5	5	5	5	5	20	20	25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Вежель Л. М. Основи зв'язків із громадськістю навчальний посібник. Київ: ВПЦ «Київський університет», 2011. 123 с.

14. Рекомендована література

1. Курбан О. В. PR у маркетингових комунікаціях: навчальний посібник. Київ : Кондор, 2016. 246 с.
2. Палеха Ю. І. Іміджологія. Київ. : Вид-во Європейського ун-ту, 2004. 324 с.
3. Приходченко Я.В. Іміджологія. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 49 с.
4. Ромат Є. В. Зв'язки з громадськістю (базовий курс): навчальний посібник. Київ, 2016. 284 с.

15. Інформаційні ресурси

5. Зв'язки з громадськістю [Електронний ресурс]. URL: <https://aboutmarketing.info/internet-marketynh/pr/pablik-rileyshnz/>
6. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).
7. Прасол Д.В. Основи Паблік рілейшнз [Електронний ресурс]. URL: http://library.mdu.edu.ua/Documents/Praci%20vukladachiv/Fakultet_psihologii/kafedra_zagalnoi_ta_vikovo_i_psihologii/Prasol/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%BB%20%D0%94.%D0%92.%20%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%20%D0%9F%D0%B0%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA%20%D0%A0%D1%96%D0%BB%D0%B5%D0%B9%D1%88%D0%BD%D0%B7.pdf

ІНКЛЮЗИВНІ ПОСЛУГИ У КУРОРТНІЙ СФЕРІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 90	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 0 год.			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: дати студентам базові знання теорії і практики створення інклюзивного (доступного) туристичного продукту, формування вміння і навички техніки обслуговування осіб з особливими потребами, ознайомити студентів із правилами толерантного відношення до усіх споживачів туристичних послуг.

Завдання: є оволодіння теоретичними і практичними навиками інклюзивного (доступного) туризму; вивчення міжнародної та національної нормативно-правової бази; знати чіткі вимоги до формування сприятливого середовища для осіб з особливими потребами та об'єктів туристичної інфраструктури; набути відповідних навичок з обслуговування туристів з особливими потребами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: структуру та ієрархію понятійно-термінологічного апарату. Сутність і поняття інклюзивного туризму. Нормативно-правові документи України про права людей з інвалідністю. Чинники доступності об'єктів індустрії гостинності. Вимоги до оформлення веб-сайтів для людей з особливими потребами.

вміти: надавати послуги незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах розміщення. А також послуги незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах харчування.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Тема 1. Понятійно-термінологічний апарат інклюзивного туризму. Структура та ієрархія понятійно-термінологічного апарату. Сутність і поняття інклюзивного туризму.

Тема 2. Світова та європейська законодавчо-правова база інклюзивного туризму. Конвенція ООН про права інвалідів. Нормативно-правові документи України про права людей з інвалідністю. Документи та стандарти доступності архітектурних споруд.

Тема 3. Доступність об'єктів для осіб з інвалідністю. Чинники доступності об'єктів індустрії гостинності.

Тема 4. Облаштування приміщення та прилеглої території для осіб з інвалідністю. Нормативно-правові акти, що встановлюють стандарти доступності архітектурних об'єктів. Світовий досвід формування доступного середовища.

Тема 5. Доступність інформаційного простору. Вимоги до оформлення веб-сайтів для людей з особливими потребами. Шифр Брайля та інші сенсорні об'єкти.

Тема 6. Надання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення. Надавання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах розміщення. А також послуги незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах харчування.

Тема 7. Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно-рухового апарату. Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно-рухового апарату в закладах розміщення та харчування.

Тема 8. Зарубіжний досвід інклюзивних послуг у курортній сфері. Особливості зарубіжного досвіду обслуговування осіб з інвалідністю в закладах розміщення та закладах харчування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		Л	С	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1												
Тема 1. Понятійно-термінологічний апарат інклюзивного туризму	6	2	0	0	0	4	12	2	0	0	0	10
Тема 2. Світова та європейська законодавчо-правова база інклюзивного туризму	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Доступність об'єктів для осіб з інвалідністю	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Облаштування приміщення та прилеглої території для осіб з інвалідністю	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 5. Доступність інформаційного простору	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Надання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 7. Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно-рухового апарату.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Зарубіжний досвід інклюзивних послуг у курортній сфері	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Разом за змістовим модулем	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Світова та європейська законодавчо-правова база інклюзивного туризму	2	-
2	Доступність об'єктів для осіб з інвалідністю	2	2
3	Облаштування приміщення та прилеглої території для осіб з інвалідністю	2	-
4	Доступність інформаційного простору	2	-
5	Надання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення	2	-
6	Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно-рухового апарату	2	-
7	Зарубіжний досвід інклюзивних послуг у курортній сфері	2	2
ВСЬОГО		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
-------	------------	-----------------

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Інвалідність і суспільство....	4	10
2	Історія рекреації для людей з інвалідністю в світі та Україні	8	10
3	Міжнародний досвід розвитку інклюзивного туризму	8	10
4	Законодавчо-правові аспекти в сфері інклюзії (інклюзивного туризму)	8	10
5	Сутність та зміст інклюзивного туризму як засобу соціально-психологічної реабілітації людини в сучасному світі	8	10
6	Розвиток інфраструктури та інформаційна доступність як основний фактор створення без бар'єрного середовища....	8	10
7	Відпочинок та створення інклюзивного простору	8	10
8	Інклюзивний туризм як вид реабілітації	8	10
ВСЬОГО:		60	80

9. Індивідуальні завдання

Аналіз закладу розміщення і харчування щодо технічної інфраструктури, ознаки доступності та рекомендації щодо персоналу (за вибором).

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 20						Max= 10		30	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

1. Азін В. О. Доступність та універсальний дизайн : навч.-метод. посіб. К., 2013. 128с.
2. Бейдик О. О. Адаптивний туризм: передумови та перспективи розвитку, лідери Духу: навч. посіб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. 402с.
3. Влащенко Н. М. Проблеми та перспективи розвитку інфраструктури для потреб інклюзивного туризму. Бізнес Інформ. 2018. №9. С. 122–126.
4. Дрюма О. Безбар'єрне середовище для людей з інвалідністю в Україні: п'ять основних проблем [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.irf.ua/bezbarerne_seredovische_dlya_lyudey_z_invalidnistyu_v_ukraini_pyat_osnovnikh_problem/
5. Єрко І.В. Доступність обслуговування туристів в інклюзивному аспекті туристичної сфери. Природа Західного Полісся та прилеглих територій : зб. наук. пр. Луцьк : ПП Іванюк В.П., 2019. № 16. С. 113–117.
6. Єрко І. В. Теоретичні основи дослідження інклюзивного туризму. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України : монографія / [за заг. редакцією д. е. н., професора Б. М. Мізюка]. Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 7–22.
7. Конвенція ООН про права осіб з інвалідністю: Резолюція Генеральної асамблеї ООН № 61/106, прийнята на шістдесят першій сесії ГА ООН 2006 р. (Конвенцію ратифіковано законом України № 1767-VI від 16.12.2009) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995_g71
8. Кучинська І. В. Теоретичні та прикладні аспекти організації туризму для людей з обмеженими можливостями на природоохоронних територіях. Наук. вісн. НЛТУ України. 2012. Т. 22. Вип. 13. С. 98–106
9. Посібник з активного відпочинку та туризму для неповносправних. Львів : Т-во «Зелений хрест», 151 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.gcs.org.ua/publish/avt_ukr.pdf
10. Теорія і практика організації активного відпочинку та туризму для неповносправних осіб / Волошинський О., Горбацько І., Мацелюх А., Сварник М. Львів : ТОВ «Простір М», 2009. С.128
11. Угоднікова О. І. Перспективи реалізації державної політики у розвитку інклюзивного туризму. Аспекти публічного управління. 2019. Т. 7. № 1-2. С. 37-42.
12. Хрущ Ю. М. Туризм для інвалідів: сучасні підходи до визначення поняття. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 206–211.

КРЕАТИВ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1 -й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання Впровадження інноваційних послуг в ресторанній індустрії		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1	1
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 52 самостійної роботи студента – 38	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		20 год.	00 год.
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		32 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		38 год.	
		Індивідуальні завдання: 00 год.	
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасними підходами до комбінаторики смаку і аромату, релігійними кулінарними традиціями, створенням високої кухні, сучасними концепціями та інноваційними технологіями сервісу.

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є :

- надання теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- ознайомлення з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- удосконалення існуючих та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у готельно- ресторанных комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення;
- ознайомлення з новою філософією підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- концепції закладів ресторанного господарства: класифікацію, характеристику, формати, складові елементи, сучасні тренди;- гастрономічні бренди закладів ресторанного господарства;
- логістику вибору локальної сировини і продуктів, особливості складання концептуального меню;
- особливості приготування страв авторської кухні, виробів із шоколаду, національних страв, виробів та напоїв із застосуванням сучасних технологій;
- особливості кулінарного дизайну, подавання страв, враховуючи національні традиції;
- закономірності виробництва креативних технологій харчової продукції та формування її асортименту.

вміти:

- розробляти концептуальні вимоги створення нового закладу та визначати можливі напрями розвитку базової концепції діючого ресторанного господарства;
- вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу;
- планувати та моделювати технологічний процес виробництва харчової продукції у ресторанному господарстві;
- впроваджувати сучасний досвід (розробляти) інноваційні технології сервісу, ексклюзивних послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства;
- створювати страви авторської кухні;
- консультивати працівників закладів ресторанного господарства з питань оптимізації процесу виробництва і поліпшення якості продукції, технологічної документації НАССР.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Креативні технології надання послуг у ресторанному господарстві

Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» і їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції.

Розвиток системи НАССР закладів сучасного формату при підготовці і обслуговуванні різних заходів, основні елементи: критичні точки та інструкції. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Інноваційні акції та рекламні прийоми сучасних закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. Новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Система технологій приготування і подавання «Cook & Serve». Технологія приготування і зберігання страв «Cook & Hold». Система

технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш за тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).

Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробника. Рецептури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості в залежності від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта.

Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі України. Шокологія, види і характеристика какао. Мистецтво створення шоколаду. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг.

Впровадження послуг в ресторанному бізнесі України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи і України. Школи вітальє. Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар.

Правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг (візне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Змістовний модуль 2. Креатив у технологіях продукції ресторанного господарства

Тема 4. Кулінарна смакова комбінаторика, тезаурус смаків

Удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів. Застосування екзотичної рослинної сировини в технологіях кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

Шляхи розширення асортименту і покращення харчової цінності страв з овочів. Креативні методи приготування страв із овочів. Принципова блок-схема овочевої продукції із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва рибних страв.

Нетрадиційні методи приготування страв з риби. Застосування кисло-солодких соусів та екзотичних фруктів в технологіях рибної продукції закладів ресторанного господарства.

Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності страв з риби і морепродуктів. Принципова блок-схема продукції із гідробіонтів із визначенням критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів, готових страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини. Молекулярні технології приготування птиці. Принципова блок-схема страв із м'яса крупної рогатої худоби, птиці та дичини, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР.

Тема 5. Квіткова гастрономія і мікрозелень

Креативні методи приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Їстівні квіти – модний тренд у сучасних технологіях закладів ресторанного господарства. Використання понад 45 видів квітів в розширенні асортименту і покращенні харчової цінності страв авторської кухні. Асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Принципова блок-схема страв із їстівними квітами, визначення критичних точок контролю і технологічна документація НАССР. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогріними).

Тема 6. Ф'южн – авторська кухня

Успіх ресторанів із ф'южн стравами. Фактори ф'южн: культурна розмаїття клієнтів, досвід і шаблони подорожування, кулінарна витонченість та відкритість до нових кулінарних вражень. Авторський мікс технологій різних кухонь світу. Поєднання інгредієнтів, спецій, приправ в ф'южн стравах Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв.

Шоколадне мистецтво. Молекулярна гастрономія. Представники вітчизняних та закордонних наукових шкіл та прикладних досліджень. Прийоми в молекулярній кухні. Желефікація і сферифікація в молекулярній кухні. Еспуми і емульсифікація в молекулярній кухні. Карбонізація. Сухий лід та рідкий азот в молекулярній кухні. Використання аромадистиляції в молекулярній гастрономії. Система Foodpairing в молекулярній кухні (нестандартні смакові поєднання). Перспективи розвитку асортименту продукції ресторанного господарства з використанням молекулярної технології.

Тема 7. Інноваційне обладнання у технологіях харчової продукції

Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі. Cookvac – інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Застосування технології Sous – vide. Технологія термоміксінг. Технологія пакоджетінг. Сублімаційне сушіння. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking. Стефан гриль. Смаження на грилі. Приготування в мікрохвильовій печі. Обробка в полум'ї газового пальника. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав). Дипфрізинг. Заморожування. Шокове охолодження.

Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. Автоматизований кулінарний центр VarioCooking.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Креативні технології надання послуг у ресторанному господарстві												
Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	20	6	0	6	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	14	4	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	8	2	0	2	0	4	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 1	42	12	0	12	0	18	0	0	0	0	0	0
Змістовний модуль 2. Креатив у технологіях продукції ресторанного господарства												
Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 5. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Шоколадне мистецтво	8		0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 8. Ексклюзивні десерти	10	2	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 2	48	8		20	0	20	0	0	0	0	0	0
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	20		32	0	38	0	0	0	0	0	0

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	6
2.	Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4
3.	Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	2
4.	Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	4
5.	Тема 5. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	4
6.	Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	4
7.	Тема 7. Шоколадне мистецтво	4
8.	Тема 8. Ексклюзивні десерти	4
	Разом	32

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	8
2.	Тема 2. Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	6
3.	Тема 3. Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	4
4.	Тема 4. Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	4
5.	Тема 5. Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	4
6.	Тема 6. Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	4
7.	Тема 7. Шоколадне мистецтво	4
8.	Тема 8. Ексклюзивні десерти	4
	Разом	38

Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати перелік інноваційних форматів закладів ресторанного господарства в цілому та закладів при готельно-туристичних комплексах і інших місцях розміщення у форматі презентацій; визначити напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід. Напрямки інноваційних форматів закладів ресторанного господарства погодити з викладачем.

2. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити наявність кола адресних послуг у діючих закладах ресторанного господарства першого, вищого та класу люкс. Зробити систематизацію послуг.

Розробити сценарій надання нової послуги для певного контингенту споживачів у закладі ресторанного господарства певного концептуального спрямування.

3. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про відповідність діючого закладу ресторанного господарства обраній концепції та стилю. Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

4. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про ф'южн-кулінарію у гастрономічних концепціях ресторанів. Вибір діючого закладу ресторанного господарства погодити з викладачем.

5. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про функціонування вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства, в меню яких присутні страви, виготовлені за молекулярними технологіями.

6. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про модні тренди у сучасних технологіях закладів ресторанного господарства.

7. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
 - 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
 - роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
 - заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
 - соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
 - комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

– інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

8. Методи контролю

1) усне опитування на семінарських заняттях;

2) письмові контрольні роботи;

3) індивідуальні завдання.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																								
Види навчальної роботи																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума					
Поточний контроль															Практичні завдання					Тестовий контроль				
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	Лаб 15	ПР 1	ПР 2	ПР 3			ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40															Max= 30			Max= 10		20	100			

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

11. Рекомендована література

Базова

1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>
3. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ : КНТЕУ. 2003. 196 с.
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посібник. КИЇВ. 2013. 250 с.
5. Сусол Н. Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2015. 316 с.

Допоміжна

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2009. 342 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. Київ. 2012. 557
3. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.

12. Інформаційні ресурси

1. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
2. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
3. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>
4. Їжа в стилі ф'южн URL: <https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/>
5. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. http://izum.ua/restoran/articles/poprobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva_207768
6. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
7. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: <https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining>
8. Ресторани ф'южн Львова Lviv. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv_Lviv_Oblast.html

КРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ МІЖНАРОДНИМИ ГОТЕЛЬНИМИ МЕРЕЖАМИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1-й	1-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: Магістр	16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0	0
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: Залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Кризове управління міжнародними готельними мережами» є оволодіння новітніми теоретичними знаннями з питань кризового управління міжнародних готельних мереж та набуття практичних вмінь і навичок щодо розробки та реалізації стратегій розвитку підприємств, у т.ч. міжнародних готельних мереж, в середовищі, що швидко змінюється, що вимагає оперативної зміни їх діяльності, специфічності вибору альтернативних управлінських рішень в умовах глобальних загроз.

Завданням вивчення дисципліни «Кризове управління міжнародними готельними мережами» є:

- Ознайомити із поняттями стратегія, кризове управління, стратегічне планування, розвиток підприємства в сфері послуг да здійснення діяльності з управління міжнародними готельними мережами.
- Розглянути основні види стратегій, стратегічних планів та орієнтирів.
- Ознайомити з вітчизняними і зарубіжними методами кризового управління міжнародних готельних мереж та прийняття управлінських рішень стосовно формування основних шляхів інноваційного розвитку підприємств міжнародної готельної індустрії.

У результаті вивчення дисципліни «Кризове управління міжнародними готельними мережами» студенти повинні:

- знати: суть кризового управління міжнародних готельних мереж, місце в системі підготовки керівників, менеджерів; еволюцію кризового менеджменту; сфери розробки стратегії та їхні типи; особливості застосування системного підходу в кризовому менеджменті в сфері надання послуг; елементи середовища комерційної організації; методи аналізу середовища, види стратегій організацій. методика постановки стратегічних цілей організації в сфері готельно-ресторанного бізнесу; особливості стратегічного планування; процес розробки стратегії.

- вміти: визначати тип стратегії, яку доцільно застосовувати в сфері кризового управління міжнародними готельними мережами; формулювати місію організації в даній сфері; здійснювати SWOT-аналіз середовища організації; визначати стратегічні цілі організації; здійснювати стратегічне планування; приймати стратегічні рішення та розробляти схему їх виконання в сфері готельно-ресторанного бізнесу; проводити стратегічну сегментацію; розробляти та впроваджувати конкурентну стратегію організації та розробляти і реалізовувати функціональні стратегії організацій в сфері управління міжнародними готельними мережами.

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ КРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТУ ПІДПРИЄМСТВА

Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління розвитком підприємства.

Сучасна концепція кризового управління та її значення. Суть, призначення та основні принципи стратегічного управління. Стратегічне управління розвитком як процес в загальній системі управління діяльністю підприємства. Послідовність переходу підприємства до стратегічного управління.

Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії розвитку підприємства готельного бізнесу.

Стратегічне планування як складова процесу розробки стратегії. Процес стратегічного планування та характеристика його етапів. Стратегічний план в системі кризового управління розвитком підприємства. Визначення цілей та формування місії в кризовому управлінні. Класифікація цілей та формування «дерева цілей» підприємства

Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельної індустрії в стратегічному наборі

Зміст і призначення стратегії підприємства у конкурентному середовищі.

Різновиди стратегій та їх характеристика. Інноваційні стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери. Стратегічний набір та стратегічна прогалина

Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.

Зміст, завдання та методологія стратегічного аналізу. Стратегічний аналіз в умовах невизначеності. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища: PEST та SWOT-аналізи. Основні якісні та кількісні методи прогнозування розвитку підприємств готельного бізнесу. Методи групування у стратегічному аналізі

МОДУЛЬ 2. ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ КРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ МІЖНАРОДНИХ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ

Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.

Роль систем стратегічного вимірювання в управлінні інноваційним розвитком підприємства. Збалансована система показників (Balanced Scorecard - BSC). Система показників відповідальності (Accountability Scorecard- ASC). Модель ділової переваги (BEM) і піраміда результативності МакНейра. Організаційна структура та особливості організаційних форм забезпечення інноваційної діяльності

Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління розвитком підприємств. Стратегічний контроль у системі кризового управління підприємства. Лідерство та корпоративна культура

Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери послуг. Загальна характеристика і місце інноваційної політики в загальній стратегії підприємства. Складові елементи і чинники впливу на формування інноваційної політики. Механізм формування інноваційної політики підприємства. Роль держави у формуванні сприйнятливості економіки підприємств до інновацій.

Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж
Знати економічні критерії оцінки ефективності управління ризиком. Вміти здійснювати аналіз економічної ефективності страхування і самострахування.

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНІ ОСНОВИ КРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ ТА ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТУ ПІДПРИЄМСТВА.										
Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління	14	2	2		10	10				10
Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії	14	2	2		10	10				10
Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі	12	2			10	12	2			10
Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.	14	2	2		10	12		2		10
Всього за модулем 1	54	8	6		40	44	2	2		40
МОДУЛЬ 2. ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕАЛІЗАЦІЇ КРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ МІЖНАРОДНИХ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ										
Тема 5. Система збалансованих показників як	8	2	2		4	12	2			10

інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.										
Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії.	8	2	2		4	12	2			10
Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери	10	2	2		6	10				10
Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж	10	2	2		6	12		2		10
Всього за модулем 2	36	8	8		20	46	4	2		40
Всього за дисципліною	90	16	14		60	90	6	4	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління	2 год.
2	Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії	2 год.
3	Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі	0 год.
4	Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.	2 год.
5	Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.	2 год.
6	Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії.	2 год.
7	Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери	2 год.
8	Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж	2
Всього		14

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління	10
2	Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії	10
3	Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі	10
4	Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.	10
5	Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.	4
6	Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії.	4
7	Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери	6
8	Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж	6
	Разом	60

9. Індивідуальні завдання

1. Бізнес-ризик та ринковий ризик.
2. Складання алгоритму економічного ризику.
3. Ризик у сучасній економічній діяльності: приклади економічних ситуацій з ризиком.
4. Оцінка ризику країни за методикою “Юніверс”.
5. Оцінка ризику країни Швейцарської банківської корпорації.
6. Оцінка ризику за методикою німецької фірми “BERI”
7. Галузевий ризик та його характеристика.
8. Наслідки соціальних та політичних ризиків.
9. Адміністративно-законодавчі ризики та заходи їх мінімізації.
10. Функціонал оцінювання ризику
11. Матриця ризику
12. Класифікація інформаційних ситуацій та прийняття рішень в умовах ризику ЗЕД
13. Застосування теорії ігор за умов наявності ризику ЗЕД
14. Використання чистих стратегій для пошуку оптимального управлінського рішення в умовах невизначеності і ризику.
15. Ризик безповоротних можливостей при здійсненні ЗЕД
16. Ризики зовнішньоекономічної діяльності підприємств.
17. Ризики експортно-імпортних операцій.
18. Митні ризики, їх характеристика.
19. Правила ІНКОТЕРМС, їх значення для регулювання транспортних ризиків.
20. Моделювання резервів в ЗЕД підприємств.
21. Макроекономічне управління ризиками.
22. Контроль за ризиком зовнішньоекономічної діяльності як метод його оптимізації (мінімізації).
23. Розробка програми управління ризиками (ПУР) на підприємстві.
24. Страхування як метод управління економічними ризиками.
25. Загальна схема процесу управління ризиком зовнішньоекономічної діяльності.
26. Мета і завдання оптимізації планів в умовах ризику.
27. Інформаційне забезпечення планів з управління ризиком зовнішньоекономічної діяльності.
28. Ризики купівельної спроможності грошей.
29. Ризики непередбачених витрат і перевищення планового кошторису витрат.
30. Ризики незабезпечення діяльності необхідним фінансуванням.
31. Ризики, пов’язані з різними напрямками вкладення капіталу.

Індивідуальні завдання охоплюють всі основні теми дисципліни «Кризове управління міжнародних готельних мереж». Метою цього виду навчання є засвоєння в повному обсязі навчальної програми та формування у студентів загальних і професійних компетентностей, які відіграють суттєву роль у становленні майбутнього фахівця вищого рівня кваліфікації.

10. Методи навчання

У відповідності з характером пізнавальної діяльності студентів по засвоєнню змісту освіти виділяють такі методи, як пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, частково-пошукові та дослідницькі. Мова йде про класифікацію методів навчання на основі їх внутрішньої психологічної сторони. Підкреслимо, що внутрішня психологічна сторона методу навчання є складним складним психолого-педагогічним синтезом різних психологічних процесів (відчуття і сприймання, пам'яті і мислення, емоцій, уваги і волі суб'єкта тощо) з метою і змістом навчання. Аспект передачі та сприймання навчальної інформації лежить в основі класифікації методів навчання. Науковці поділяють методи навчання на словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (досліди, вправи, лабораторні роботи, реферати тощо).

У залежності від основних дидактичних завдань, які вирішуються на конкретному етапі навчання, класифікацію методів здійснюють відповідно до етапів процесу навчання. Поряд з класифікаціями методів навчання, які відображають певну окрему сторону чи завдання навчально-виховного процесу, існують бінарні класифікації, що ґрунтуються на двох істотних ознаках як обов'язкових структурних властивостях методів.

Крім традиційних, у практиці педагогіки вищої школи за останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули й інші методи навчання, які ми називаємо нетрадиційними. Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання. Особливістю є спонукання студента та викладача до активності, обов'язкову взаємодію в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами НВП.

Виділяють сім основних методів активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення студентів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Розігрування ролей є простішим методом порівняно з діловою грою, що потребує менших затрат часу та засобів на розробку та впровадження. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у формі дискусій.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційного методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення. Метод активного програмового навчання характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми. «В принципі методи активного програмового навчання та ігрового навчання та ігрового проектування можуть розглядатися як різновидності методу аналізу ситуацій. Їх виділення пов'язане з суттєвими відмінностями призначення, областей використання та масштабу ситуацій, що розглядаються».

Що стосується методу ігрового проектування, то при його використанні відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед студентами задачі.

До нетрадиційних методів навчання відносять ще й навчальні модулі, які дедалі ширше використовуються в практиці педагогіки вищих навчальних закладів. Навчальним модулем вважають метод навчання, що активізує самостійну пізнавальну діяльність студентів, служить її поетапній організації, регулюванню, контролю та оцінці. Поділяють навчальний модуль на п'ять складових частин: структурно-логічні схеми (виділяють основні блоки знань по темі, що вивчається); навчальну карту (встановлюється ієрархія елементів, що вивчаються); вибіркові тести для контролю (чи самоконтролю); задачі аналітичного чи графічного змісту (для контролю чи самоконтролю на більш високому рівні (на рівні умінь та навичок) та лабораторні роботи дослідницького характеру, що

сприяють становленню та закріпленню знань з теорії. Дидактики вважають, що перехід до модульного навчання означав би корінне перетворення системи навчання.

Порівняно до вище згаданих складових частин навчального модуля розглядається «тьюторські» заняття. Кожне з них, за його словами, замінюючи семінарські та лабораторні роботи, «включає в себе три-чотири види навчальної роботи: дискусію щодо змісту вивчених першоджерел, аналіз педагогічних ситуацій, вирішення проблемно-педагогічних задач, рольову та ділову гру.»

Відомо, що кожна професійна діяльність охоплює весь діапазон знань від першого до п'ятого рівнів. Звичайно, щось залишається на рівні поверхневого знайомства, щось на рівні автоматичних навичок, але навчально-пізнавальна діяльність, яка стосується спеціальності, повинна сягати п'ятого рівня – категорії творчості. Зрозуміло, що на лекціях, особливо потокових, неможливо досягти не те, щоб п'ятого рівня знань, але й третього, четвертого. Саме задля цього ми повинні використовувати такі методи навчання, які спонукають та активізують індивідуальну діяльність студентів. З огляду на вищесказане пропонуємо дану класифікацію, яка, ще раз наголошуємо, не є сталою, а може змінюватися відносно тенденцій розвитку Методів навчання. Сталим може залишатися лише твердження про використання тих чи інших методів для набуття певного рівня знань. Домінуюче місце займають заняття лекція-семінар.

11. Методи контролю

Оцінювання знань, вмінь і навичок студентів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі» передбачають лекційні й семінарські заняття, самостійну роботу і виконання індивідуальних завдань. Перевірку і оцінювання знань студентів проводять в наступних формах:

оцінювання роботи і знань студентів під час семінарських занять;

- оцінювання виконання і захист індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація результатів науково-дослідної роботи;
- написання і захист глосарію;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування);
- складання заліку.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюють під час проведення семінарських занять, і воно має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;

відвідування занять;

виконання індивідуального науково-дослідного завдання;

складання глосарію;

складання проміжного контролю із змістових модулів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях проводять за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводять за 5-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Презентація результатів наукових робіт є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі».

Мета підготовки презентації результатів наукових робіт – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни та оволодіння навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу і вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Проміжний тестовий контроль проводить два рази за семестр (в рамках вивчення змістовного модуля чи теми). Загальна тривалість тестів з модуля I «Управління внутрішнім та зовнішнім середовищем підприємства» – 1,5 години, з модуля II «Залучення, розвиток та компенсації персоналу» - 1,5 години. Поточне тестування з кожного змістового модуля складається з 20 тестів. Одна правильна відповідь на кожен з тестів дорівнює 0,2 бала. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності. Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Підсумковий контроль за модулем I - у формі заліку, за *модулем II* - у формі заліку.

Загальна тривалість заліку – 2 години. До складання заліку допускаються студенти, що мають задовільну кількість балів із складених тестів з основних навчальних елементів змістових модулів, написання реферату (тез, доповіді), складання глосарію та інших завдань передбачених програмою дисципліни.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	TK 1	T5	T6	T7	T8	TK 2		
Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління	Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії	Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної індустрії в стратегічному наборі	Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.		інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.	Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії.	Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери	Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж		ІНДРС/СРС	Сума
40				5	40				5	10	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Донець Л. І. Економічні ризики та методи їх вимірювання : [навч. посібник] К. : Центр навч. літератури, 2006. 312 с.
3. Івченко І. Ю. Моделювання економічних ризиків і ризикових ситуацій : [навч. посібник] К. : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
4. Ілляшенко С. М. Економічний ризик : [навч. посібник] / [2-е вид., допов. і перероб.]. К.: Центр навч. літератури, 2004. 220 с.
5. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
6. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.
7. Підприємництво і зовнішньоекономічна діяльність: можливості і ризики України: монографія / за ред. М. А. Йохни. Хмельницький: ХНУ, 2013. 347 с.
8. Торгова Л. В. Основи зовнішньоекономічної діяльності : [практикум] Львів : Новий світ, 2007. 220 с.
9. Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с

14. Рекомендована література

10. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
11. Грушинська Н. М. Інкотермс як головний документ регулювання базисних умов поставки при управлінні експортно- імпортними операціями підприємства України з урахуванням європейських стандартів. Вісник Академії митної служби України. (Сер.-Економіка). 2009. №1. С. 93-100.
12. Диха М. В. Стимулювання експорту України та роль державних фінансів у цьому процесі. Вісник ЖДТУ. 2012. №4 (62). С. 364-367.
13. Дорошкевич К. Переваги та недоліки управління зовнішньоекономічною діяльністю за допомогою стратегічних карт та альтернативних моделей. Вісник Національного університету -Львівська політехніка. 2007. № 15 (599). С. 32- 36.
14. Дубинець Ю. Теоретичні аспекти ризику зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Вісник Тернопільської академії народного господарства. 2005. №2. С. 245-251.
15. Куташенко М. В. Сутність ризику і причини його виникнення. Інвестиції: практика та досвід. 2009. №6. С. 45- 48.

16. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проекту: розроблення, тестування та прийняття. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
17. Мостенська Т. Л. Ризик-менеджмент як інструмент управління господарським ризиком підприємства. Вісник Запорізького національного університету. Економічні науки. 2010. №3. С. 72-79.
18. Пригара О. Ю. Методика оцінювання ризиків міжнародної діяльності підприємства. Бізнес Інформ. 2012. № 4. С. 83-87.
19. Таран І. В. Управління ризиками зовнішньоекономічної діяльності при здійсненні експортних операцій. Актуальні проблеми міжнародних відносин. 2005. №52. 4.2. С. 97-100.

Допоміжна

20. Економічний словник / Й. Завадський, Т. Осовська, О. Юшкевич. Київ: КОНДОР, 2006. 356 с.
21. Кондецька А. Ризики у зовнішньоекономічній діяльності URL: <http://intkonf.org/-kondetska-ariziki-u-zovnishnoekonomichniy-diyalnosti/>.
22. Кривовата К. В. Фінансові ризики в зовнішньоекономічній діяльності URL: http://www.rusnauka.com/36_PVMN_2012/Economics/3_121534.doc.htm.
23. Лазоренко Л. В. Економічний механізм регулювання ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємств малого бізнесу URL: http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko_Ekonomichniy.pdf.
24. Писанюк Р. Економічні ризики підприємств та фактори, що їх визначають. URL: http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third_iteruniversity_conference_pdf/
25. Поляруш М. М. Хеджування валютних ризиків в міжнародній діяльності. URL: http://www.rusnauka.com/30_NIEK_2011/Economics/2_96357.doc.htm. Посохов І. М. Аналіз змісту поняття ризик і наукові підходи щодо визначення сутності ризику. URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/vcp/TPtEV/2012_5/-statti/19Posokh.pdf.
26. Рішняк І. В. Системний аналіз категорій ризику та невизначеності. URL: <http://ena.lp.edu.ua:-8080/bitstream/ntb/9418/1/26.pdf>.
27. Федотова К. В. Аналіз ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємства. URL: http://www.rusnauka.com/28_NPM_2013/Economics/2_145272.doc.htm.

15. Інформаційні ресурси

28. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
29. Законодавство України. URL: <http://www.rada.kiev.ua/>
30. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
31. Міністерство закордонних справ України. URL: <http://mfa.gov.ua/ua>.
32. United Nations (UN). URL: <https://www.un.org/en>
33. World Trade Organization. URL: <http://www.wto.org/>
34. United Nations. URL: <http://www.un.org/en>
35. United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <http://www.unido.org/>

ЛАКШЕРІ-СЕРВІС

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів –	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1 -й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання Впровадження інноваційних послуг в ресторанній індустрії		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1	1
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	00 год.
		Практичні, семінарські	
		__ год.	
		Лабораторні	
		14 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання: 00 год.			
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі. Набуття навичок реалізації сервісних процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.

Відповідно до визначеної мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є **вивчення**:

- основних понять лакшері-сервісу, його структурних компонентів та особливостей у готельному бізнесі;
- характеристик Luxury сервісу в готелях;
- моделей бізнесу LRHs;
- ознайомлення зі світовим рейтингом готелів «Luxury» сегменту;
- сервісних процесів Luxury готелів;

- особливості та принципи ма методіку формування портфелю послуг для luxury сегментів;
- організації консьержсервісу в Luxury готелях;
- особливостей ресторанного luxury сервісу;
- функцій представницького менеджера;
- системи безпеки та security сервісу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

– а також сформувати вміння і практичні навички з:

- реалізації сервісних процесів у Luxury готелях;
- інноваційних технологій готельного обслуговування
- організації праці персоналу.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Сутність та особливості лакшері-сегменту

Тема 1. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі.

Філософія розкоші в готельному бізнесі. Американська та європейська моделі розкоші. Концепція розкоші Веблена. «Нова концепція» розкоші M.J. Silverstein, N. Fiske, J. Butman. Критерії оцінки та елементи розкоші. Моделі бізнесу LRNs. Еволюція та сучасні тренди глобальних та локальних ринків Luxury готелів. Формування глобального інтересу споживачів до готелів «Lux- угу» сегменту.

Тема 2. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту

Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту. Аналітика «The World Luxury Index», «Forbes Travel Guide Star Awards», «Smith Travel Research» щодо кон'юнктури сегменту готелів категорії «Luxury». Фактори, що впливатимуть на розвиток Luxury сервісу.

Тема 3. Категорії та типи готелів Luxury

Категорії та типи готелів Luxury: Vip бренди розкішних готелів. Функціональне призначення та зонування приміщень Luxury готелю. Категорії номерів Luxury готелів та їх характеристика за функціональним призначенням: President-номер; Apartment (Family, Business, President, King); BDR, BDRM (bedroom); Business; Connected rooms; De luxe; Duplex;; Family room; Family studio; Honeymoon room; Studio; Suite. Smart технології демонстрації приміщень готелю, інтерактивні сферичні панорами (VR, віртуальна реальність), мультимедійні презентації у готельній справі. Використання мультимедіа засобів для використання віртуальних 3D-панорам, 3D-екскурсій по готелю у мережі Інтернет. Правила презентації приміщень та послуг для візуалізації приміщень. Застосування програмних засобів VRbrochure Project або Easypano Studio для візуалізації приміщень (віртуальні тури, фотопанорами).

Змістовний модуль 2. Сервісні–процеси та професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту.

Тема 4. Сервісні процеси Luxury готелів

Сервісні–процеси Luxury готелів: бронювання (Reservation); реєстрація (Check in Procedure) та розміщення (Accommodation); сервіс під час проживання (Staying); виселення (Check out). Принципи персоналізації послуг для клієнтів преміум-сегменту. Мобільні технології у Luxury сегменті. Використання мобільних готельних додатків для підвищення ефективності обслуговування: Hoteza Mobile, Hoteza, App Store, Play Market. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Стандарти екоклінінгу у Luxury готелях.

Тема 5. Портфель послуг для luxury сегментів.

Портфель послуг для luxury сегментів. Особливості організації консьерж-сервісу в Luxury готелях. Віртуальний консьержсервіс. Формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях. Технологія взаємодії батлера, консьержа і гостя.

Тема 6. Ресторанний luxury сервіс

Ресторанний luxury сервіс. Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Технологія Upselling. Room-service. Алгоритм роботи працівників RS, аменітіс (VIPкомпліменти). Демаркація взаємовідносин в сегменті luxury сервісу. Корпоративна репутація

готелю в системі формування корпоративного стандарту сервісу. Створення сервісної культури. Формування партнерських мереж «Luxury сервіс» у готельному бізнесі.

Тема 7. Функції представницького менеджера

Функції представницького менеджера (front liner). Врахування крос-культурних особливостей в Luxury готелях. Ефектометрія як методологія оцінювання рівня задоволеності. Критерії та показники оцінки ступеню задоволення VIP-клієнта готелю: NPS (Net Promoter Score) – індекс клієнтської лояльності та CSI (Customer Satisfaction Index) – індекс впевненості в клієнтах.

Тема 8. Безпека та security сервіс

Структура, функції, організація системи безпеки та служби security сервісу.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усьог	у тому числі				
		л	с	лаб	інд	с.р.		о	л	п	лаб	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовний модуль 1. Сутність та особливості лакшері-сегменту												
Тема 1. Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі.	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту	6	2	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Категорії та типи готелів Luxury	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Усього за змістовним модулем 1	30	6	4	0	0	20	0	0	0	0	0	0
Змістовний модуль 2. Сервісні–процеси та професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту												
Тема 4. Сервісні процеси Luxury готелів.	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 5. Портфель послуг для luxury сегментів.	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 6. Ресторанний luxury сервіс.	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Функції представницького менеджера	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Тема 8. Безпека та security сервіс	12	2	2	0	0	8	0	0	0	0	0	0
Усього за змістовним модулем 2	60	10	10	0	0	40	0	0	0	0	0	0
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16	14	0	0	60	0	0	0	0	0	0

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі.	2
2.	Категорії та типи готелів Luxury	2
2.	Сервісні процеси Luxury готелів.	2
3.	Портфель послуг для luxury сегментів.	2
4.	Ресторанний luxury сервіс.	2
5.	Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту.	2
6.	Безпека та security сервіс	2
	Разом	14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі.	8
2.	Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту	4
3.	Категорії та типи готелів Luxury	8
4.	Сервісні процеси Luxury готелів.	8
5.	Портфель послуг для luxury сегментів.	8
6.	Ресторанний luxury сервіс.	8
7.	Професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту.	8
8.	Безпека та security сервіс	8
	Разом	60

Завдання для індивідуальної роботи студентів

1. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів («The World Luxury Index», «Forbes Travel Guide Star Awards», «Smith Travel Research») провести дослідження щодо кон'юнктури сегменту готелів категорії «Luxury».

2. За матеріалами літературних джерел, електронних ресурсів дослідити Vip бренди розкішних готелів.

3. За матеріалами літературних джерел та електронних ресурсів підготувати у форматі презентації дослідження про відповідність послуг готелю вимогам клієнтів лакшері сегменту. Вибір діючого готелю погодити з викладачем.

7. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

– словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.

– наочні методи - ілюстрація, демонстрація

– практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати.

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

– Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

– Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

– репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;

– творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

– створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

– пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);

– навчальні дискусії як інтерес до предмету;

– аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

– роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

– вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

– заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

– соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

– полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

– комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

– інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

8. Методи контролю

1) усне опитування на семінарських заняттях;

2) письмові контрольні роботи;

3) індивідуальні завдання.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	10		
Max= 35							Max= 30						Max= 15		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Рекомендована література

1. Аналіз світового ринку Luxury готелів URL: <https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/requestsampl/>
2. Rahim B. Kanani A WEALTH OF INSIGHT: The World's Best Luxury Hoteliers on Leadership, Management, and the Future of 5-Star Hospitality, 2017 p.
3. The World Luxury Index™ HOTELS URL: http://www.digitalluxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf.
4. Мирошник Ю. А. Аналіз світового досвіду організації Luxury послуг в 5*готелях. Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка». URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2019/157.pdf
5. Конспект лекцій «Управління послугами люкс-сегменту» URL: https://pns.hneu.edu.ua/pluginfile.php/508305/mod_resource/content/1/9.pdf
6. Chevalier M., Mazzalovo G. Luxury brand management: A world of privilege. John Wiley & Sons Singapore Pte. Ltd. 2012. 338.
7. Derval D. Designing luxury brands the science of pleasing customers' senses. Springer International Publishing AG. 2018. 184 p.
8. Shukla P., Singh J. New luxury management. Creating and managing sustainable value across the organization. Palgrave Macmillan. 2017. 318.
9. Choi Tsan-Ming. Luxury fashion retail management. Springer Nature Singapore Pte Ltd. 2017. 204.
10. Gardetti M., Muthu S. Sustainable luxury, entrepreneurship, and innovation. Springer Nature Singapore Pte Ltd. 2018. 215 p.
11. Global powers of luxury goods 2019 URL: <https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-business/articles/gxcb-global-powers-of-luxury-goods.html>.

МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН ЗІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Методичні підходи до викладання дисциплін зі сфери обслуговування</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60		Лекції	
		16 год.	-
		Практичні, семінарські	
		14 год.	-
		Лабораторні	
	0 год.	0 год.	
	Самостійна робота		
	60 год.	-	
	Індивідуальні завдання: 20 год.		
	Вид контролю: <u>екзамен</u>		
	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування методичної компетентності майбутніх фахівців зі сфери обслуговування.

Завдання: Дати теоретичні знання з курсу «Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування», сформувані у студентів систему знань, умінь та навичок викладання навчальних дисциплін у ЗВО; здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- концептуальні засади викладання дисциплін у сфері обслуговування;
- методику підготовки та читання лекції у вищій школі
- методику проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі;
- методику організації педагогічного контролю студентів;
- методику організації науково-дослідницької роботи студентів.

вміти:

- структурувати методичний матеріал відповідно до місту навчальної дисципліни, теми, форми проведення навчального заняття тощо;
- проєктувати основні форми організації навчального процесу за відповідним напрямом підготовки;
- організовувати самостійну роботу студентів;
- застосовувати методи науково-педагогічного дослідження;
- свідомо вибирати методи навчання з урахуванням конкретних умов, навчальної діяльності;
- планувати етапи і прогнозувати результати навчання і виховання;
- застосовувати на практиці оптимально доцільні форми й методи навчання та виховання;
- аналізувати педагогічні ситуації та приймати адекватні рішення;
- аналізувати, оцінювати та коректувати освітній процес у вищій школі.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. *СТВОРЕННЯ ТА РОЗВИТОК КУРОРТІВ НА БАЗІ ПРИРОДНИХ РЕСУРСІВ.*

Тема 1. Концептуальні засади методики викладання дисциплін зі сфери обслуговування. Предмет і завдання методики викладання дисциплін зі сфери обслуговування. Навчально-методичний комплекс зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Особливості організації аудиторної роботи зі студентами. Особливості професійної діяльності педагога в організації освітнього процесу у ЗВО.

Тема 2. Методика підготовки та читання лекцій у вищій школі. Лекція як організаційною формою навчання у ЗВО, її види. Методика підготовки лекції. Методика проведення лекції. Критерії оцінювання лекторської майстерності.

Тема 3. Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі. Методика підготовки та проведення практичних занять. Методика підготовки та проведення семінарських занять. Методика підготовки і проведення лабораторних робіт. Методика проведення консультацій та індивідуальних занять. Критерії оцінювання практичних, семінарських занять.

Тема 4. Методика організації педагогічного контролю студентів. Завдання, функції і види педагогічного контролю. Форми і методи контролю навчальних досягнень студентів. Загальні критерії оцінювання знань студентів на іспиті. Організація проведення державної атестації студентів. Організація практичної підготовки майбутніх спеціалістів.

Тема 5. Методика організації науково-дослідницької роботи студентів. Організація науково-дослідницької діяльності студентів. Методика підготовки наукової статті. Методика підготовки наукової доповіді. Методика написання есе. Методика написання тез. Методика виконання курсових, дипломних робіт.

Тема 6. Підготовки викладача вищої школи до викладання дисциплін зі сфери обслуговування. Правові основи діяльності науково-педагогічних працівників вищої школи. Специфіка діяльності педагога у закладі вищої освіти. Основні напрями діяльності викладача закладу вищої освіти. Психологічна структура педагогічної діяльності. Педагогічний професіоналізм викладача закладу вищої освіти.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Створення та розвиток курортів на базі природних ресурсів												
Тема 1. Концептуальні засади методики викладання дисциплін зі сфери обслуговування.	14	2	2	0	0	10						
Тема 2. Методика підготовки та читання лекції у вищій школі	16	2	4	0	0	10						
Тема 3. Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі	16	4	2	0	0	10						
Тема 4. Методика організації педагогічного контролю студентів	14	2	2	0	0	10						
Тема 5. Методика організації науково-дослідницької роботи студентів	16	4	2	0	0	10						
Тема 6. Підготовка викладача вищої школи до викладання дисциплін зі сфери обслуговування.	14	2	2	0	0	10						
Разом за змістовим модулем 1	90	16	14	0	0	60						
Усього годин	90	16	14	0	0	90						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Структура та особливості процесу навчання у вищій школі	2	
2	Методика організації аудиторної роботи у вищій школі.	4	
3	Методика проведення різних видів занять з використанням активних методів навчання.	2	
4	Сучасні педагогічні технології.	2	
5	Методика організації самостійної навчально-пізнавальної діяльності, науково-дослідної й індивідуальної роботи студентів у ЗВО.	2	
6	Особистість викладача як інструмент впливу в педагогічній взаємодії.	2	
Всього:		14	

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Структура та особливості процесу навчання у вищій школі	10	
2	Методика організації аудиторної роботи у вищій школі	10	
3	Методика проведення різних видів занять з використанням активних методів навчання.	10	
4	Сучасні педагогічні технології.	10	
5	Методика організації самостійної навчально-пізнавальної діяльності, науково-дослідної й індивідуальної роботи студентів у ЗВО	10	
6	Особистість викладача як інструмент впливу в педагогічній взаємодії	10	
Всього:		60	

9. Індивідуальні завдання

2. Зміст і структура освітньої технології
3. Основні етапи розвитку освітньої технології.
4. Технологія і методика навчання.
5. Традиційне та інноваційне навчання: порівняльний аналіз.
6. Дидактичні можливості нових інформаційних технологій.
7. Критерії ефективності технологій навчання.
8. Психолого-педагогічна сутність інтерактивних методів навчання.
9. Групова робота студентів.
10. Групові тренінги.
11. «Мозкова атака».
12. Метод синектики.
13. Метод вільних асоціацій.
14. Дидактичні ігри. Методика проведення дидактичної гри.
15. Метод кейсів.
16. Метод «Коло ідей».
17. Метод «Займи позицію».
18. Метод «Ажурна пилка».
19. Вибір дидактичних методів.
20. Інноваційні педагогічні технології активізації навчального процесу.
21. Методи активізації навчального процесу.
22. Форми активізації навчального процесу.
23. Організація проблемного навчання.
24. Дистанційна система освіти.
25. Особливості модульного навчання.
26. Принципи модульного навчання.
27. Методика побудови модульних програм.
28. Створення умов для організації модульного навчання.
29. Положення про модульно-рейтингову технологію навчання.
30. Кредитно-модульна технологія навчання.
31. Концептуальні основи управління навчально-творчою діяльністю.
32. Педагогічний вплив на розвиток творчої особистості.
33. Технологія управління навчально-творчою діяльністю студентів.
34. Дидактичні ігри в системі управління навчально-творчою діяльністю студентів.
35. Організація навчально-дослідної роботи студентів.

36. Значення науково-дослідної роботи для формування творчої особистості.
37. Системність в організації науково-дослідної роботи студентів.
38. Форми і види науково-дослідної роботи студентів.
39. Методи організації науково-дослідної роботи студентів.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
 - 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
 - роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
 - заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
 - соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
 - комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота							Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума			
Поточний контроль			Практичні завдання	Тестовий контроль							
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР	TK-1	TK-2		
5	5	5	5	5	5	5					5
Max= 35								Max= 5	Max= 10	50	100

Виконання курсової роботи (не передбачено навчальним планом)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Методика викладання у вищій школі: методичні рекомендації /Уклад. В.В. Стинська. Івано-Франківськ: НАІР, 2016. 65 с.
 2. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти /Уклад. Т.К.Завгородня, В.В. Стинська. Івано-Франківськ: НАІР, 2015. 53 с.
 3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. URL: zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18
 4. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
 5. Про Національну стратегію розвитку освіти в Україні на період до 2021 року. URL: <https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/344/2013>.
 6. Про утворення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти : постанова КМУ від 15 квітня 2015 р. № 244. *Урядовий кур'єр*. 2015. № 108.
 7. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. URL: постанова Кабінету Міністрів України від 20 квітня 2015 р. № 266. URL: <http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/101-perelik-galuzej-znan-i-spetsialnostej>.
 8. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від від 26 грудня 2015 р. № 848-VIII. URL: <http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/112-zakon-ukrayiny-pro-naukovu-i-naukovo-tehnichnu-dijalnist>
 9. Гриценко І.С., Огарь С.В., Кутепова В.М., Светочева І.І. Організація та проведення лабораторних, практичних та семінарських занять: метод рек. для викладачів. Х., 2014. 28 с.
 10. Дубасенюк О.А., Антонова О.Є. Методика викладання педагогіки: курс лекцій: вид.2, доповнене. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2017. 327 с.
 11. Інноваційні методи проведення занять. Методичний посібник. Автор-укладач Кожухар О.А. Чернігів, 2017. 24 с.
 12. Каплінський В.В. Методика викладання у вищій школі: навчальний посібник. Вінниця: ТОВ «Ніланд ЛТД», 2015. 224 с.
 13. Козлова Г.М. Методика викладання у вищій школі: навчальний посібник. Одеса, 2014. 200 с.
 14. Методика викладання у вищій школі (мотивація навчальної діяльності): Матеріали методичного семінару «Мотиваційний підхід до організації навчального процесу у вищій школі» / [Н. Я. Кравчук, О. Є. Коваль]. Тернопіль: ТНЕУ, 2011. 81 с.
 15. Методика викладання у вищій школі : навчальний посібник /О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьєва, Г. І. Матукова. Сімферополь, 2011. 270 с.
 16. Михайличенко О. В. Методика викладання суспільних дисциплін у вищій школі: навчальний посібник. / Вид. друге. Доп. та перероблене. Суми, СумДПУ, 2009. 122 с.
 17. Нагаєв В. М. Методика викладання у вищій школі: навчальний посібник. К.: ЧП, 2007. 211 с.
 18. Пометун О. І., Фрейман Г. О. Методика навчання історії в школі. К. : Генеза, 2006. 328 с.
 19. Чужикова В. В. Методика викладання права. К.: КНЕУ, 2010. 428 с.
 20. Яворська Г. Х. Педагогіка для правників: навч. посіб. К.: Знання, 2004. 335 с.
- Додаткова:**
21. Авдєєнко А.П. Інтенсифікація навчального процесу та організація самостійної роботи студентів. *Проблеми освіти*. К. 2001. Вип.24. С. 108-111
 22. Алексюк А.М. Педагогіка вищої освіти в Україні: Історія, Теорія: Підручник. К.:Либідь, 1998.560 с.
 23. Андрусішин Б. І., Гуз А.М. Методика викладання шкільного курсу «Основи правознавства»: підручник. К.: Знання, 2008. 301с.
 24. Барбашова І.А. Дидактика: навч. посібник для ст-тів ВНЗ. 2-е видання. Донецьк: Ландон-XXI, 2011. 228с.
 25. Барбашова І.А. Загальні основи педагогіки: навч. посібник для ст-тів ВНЗ / І.А. Барбашова. 2-е видання. Донецьк: Ландон-XXI, 2011. 126с.
 26. Бондар В. Дидактика: підручник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Либідь, 2005. 252
 27. Вишневецький О.І. Теоретичні основи сучасної української педагогіки : навч. посіб. Вид. 3-є, доопрац. і допов. К.: Знання, 2008. 568 с.
 28. Вітвицька, С. С. Основи педагогіки вищої школи : навч. посіб. К. : Центр навчальної л-ри, 2003. 320 с.

29. Вітвицька С.С. Практикум з педагогіки вищої школи. За модульною системою навчання. К., 2005. 395 с.
30. Волкова Н.П. Педагогіка. К.: 2003. 575 с.
31. Голік О.Б. Педагогічна майстерність: організаційно-управлінський аспект: навч. посібник. Донецьк: Вид-во «Ноулідж» (донецьке відділення), 2010. 242 с.
32. Гончаренко О. М. Права людини в Україні: навч. посіб. К.: Знання, 2008. 207 с.
33. Дидактика современной школы /Под ред. В.А.Онищука. К.: Рад. Школа, 1987. 350 с.
34. Застосування телекомунікаційних засобів у навчальному процесі (психолого-педагогічні аспекти): навчально-методичний посібник / авт. кол.; за ред. М.Л. Смульсон. К.: Педагогічна думка, 2008. 256 с.
35. Зеленський К.В. Рейтинг як форма індивідуального підходу до всебічного розвитку особистості. *Нові технології навчання*. К. 2001. Вип. 30. С. 166-170
36. Законодавство України про працю : Збірник законодавчих та нормативних актів / Упоряд. М. І. Камлик.- К.: Атіка, 2003. 944 с
37. Кайданова Л. Г., Мнушко З. М. Модульна технологія навчання: навч.-метод. посібник. Харків.: Золоті сторінки, 2002. 83 с.
38. Кашкар'юв Г.В. Методика організації правовиховної практики: навч. посібник. Донецьк: Ландон-XXI, 2011. 156с.
39. Кашкар'юв Г.В. Теоретичні та практичні аспекти компетентнісного підходу до підготовки вчителів правознавства: монографія. Донецьк: Ландон-XXI, 2011. 243 с.
40. Коджаспирова Г.М. Технические средства обучения и методика их использования: учеб. пособ. для студ. высш.учеб. заведений. М.: Академия, 2007. 352 с.
41. Костенко О.Б. Основи правознавства : посіб. для вступників до вищ. навч. закладів. Вид. 2-ге, доповн. і переробл. К. : Ін Юре, 2007. 600 с.
42. Курлянд З.Н. Педагогіка вищої школи. К.: Знання, 2009. 387 с.
43. Кузьмінський А. І. Педагогіка вищої школи: навчальний посібник. К.: Знання., 2005. 485 с.
44. Максим'юк С.П. Педагогіка: навч. посібник. К.: Кондор, 2009. 670с.
45. Малафійк І. В. Дидактика : навч. посіб. К. : Кондор, 2005. 400 с.
46. Мистецтво бути викладачем: практ. посіб. / А. Брінклі, Б. Десанте, М. Флегм та ін. За ред. О.І. Сидоренка. К.: Навчально-методичний центр «Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні». 2003. 144 с.
47. Навчальні ігри з історії та правознавства : метод. посіб. для вчителя / Закарпатський обл. ін-т післядипломної освіти ; За ред. В.І. Кобаль. 3-є вид., доп. і перероб. - Ужгород ; Мукачево ; Рівне ; Тернопіль ; Одеса : [б. и.], 2007. 200 с.
48. Ортинський В.Л. Педагогіка вищої школи : навч. посібник / М-во освіти і науки України, Львівський держ. ун-т внутрішніх справ. К. : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
49. Подласий І.П. Педагогіка. М.: ВЛАДОС, 2002. 569 с.
50. Слєпкань З. Наукові засади педагогічного процесу у вищій школі. К., 2000. 255 с.
51. Стинська В.В., Прокопів Л.М. Інноваційні методики викладання дисциплін у ЗВО в процесі магістерської підготовки. *Гірська школа українських Карпат*. 2020. № 22. С. 145 – 150.
52. Туркот Т. Педагогіка вищої школи. К., 2011. 625 с.
53. Цокур О.Я. Педагогіка вищої школи: навчально-метод. посібник. Випуск 1. Основи наукового педагогічного дослідження / За ред. Панькова А.І. Одеса, 2002. С.424.
54. Щекатунова Г. Моніторинг педагогічних нововведень. *Рідна школа*. 2009. № 4. С. 14-17.
55. Stynska V.V., Kondur O. Strategies of professional preparation of the competitive specialist in the conditions of information environment. *Contemporary technologies in the educational process monografia. Education in the post-coronavirus world: the place of information and innovative technologies*, 2020. Publishing House of Katowice School of Technology, 2020. pp. 75–81.

Інформаційні ресурси

56. Стинська В. Методика викладання у вищій школі та тренінгові технології: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2021. 125 с. (Електронне видання).
57. Стинська В. Теорія і практика вищої професійної освіти в Україні: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2021.137 с. (Електронне видання).

МОНІТОРИНГ КУРОРТІВ УКРАЇНИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 90	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 0 год.			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення історії курортної справи в Україні, основних типів курортів, а також здійснювати моніторинг курортів України.

Завдання: дати теоретичні знання з курсу «Моніторинг курортів України», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему курортного господарства України, усвідомити місце національної курортної індустрії в даній системі, динаміку її розвитку, можливості та перспективи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: місце курортної сфери в індустрії туризму. Організацію курортної сфери. Їх класифікацію та особливості. Сучасний стан та перспективи розвитку курортів України

вміти: –застосовувати набуті знання та уміння у практичній діяльності курортів

–аналізувати кон'юнктурні тенденції на мікро- і макрорегіональному та міжнародному ринках готельно- й санаторно-курортного обслуговування;

–чітко розрізняти набори стандартів курортного обслуговування відповідно до рівня “зірковості” закладу рекреаційної індустрії;

–володіти базовим рівнем геопросторових знань для здійснення професійного курортного туроперейтингу;

–активно відстежувати тенденції розвитку світового ринку гостинності й своєчасно модернізувати власну систему курортного обслуговування як на рівні окремого закладу, так і на рівні довільної одиниці галузевого чи адміністративно-державного управління.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Тема 1. Курортна індустрія. Місце курортної сфери в індустрії туризму. Організацію курортної сфери.

Тема 2. Сучасна уява про курорти. Визначення та поняття. Основні показники класифікації курортів. Історія курортів.

Тема 3. Класифікація курортів. Основні вимоги до сучасного курорту. Класифікацію курортів.

Тема 4. Курортні ресурси. Курортні ресурси. Їх класифікацію та особливості.

Тема 5. Бальнеологічні курорти. Особливості бальнеотерапевтичних курортів.

Тема 6. Кліматичні курорти. Особливості кліматотерапії. Класифікацію кліматичних курортів. Приморські кліматичні курорти. Гірські кліматичні курорти загальнооздоровчо-відпочинкового профілю (в тому числі гірськолижні).

Тема 7. Кумисолікування. Особливості кумисолікування. Кумис і його властивості. Склад кумису. Дія кумису. Показання і протипоказання до кумисолікування. Куди поїхати на кумис.

Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку курортів України.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		Л	С	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1												
Тема 1. Курортна індустрія.	6	2	0	0	0	4	12	2	0	0	0	10
Тема 2. Сучасна уява про курорти	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Класифікація курортів.	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Курортні ресурси	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 5. Бальнеологічні курорти	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Кліматичні курорти	12	2	2	0	0	8	12	2	0	0	0	10
Тема 7. Кумисолікування.	12	2	2	0	0	8	10	0	0	0	0	10
Тема 8. Сучасний стан та перспективи розвитку курортів України	12	2	2	0	0	8	12	0	2	0	0	10
Разом за змістовим модулем	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Сучасна уява про курорти	2	-
2	Класифікація курортів.	2	2
3	Курортні ресурси	2	-
4	Бальнеологічні курорти	2	-
5	Кліматичні курорти	2	-
6	Кумисолікування.	2	-
7	Сучасний стан та перспективи розвитку курортів України	2	2
ВСЬОГО		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
-------	------------	-----------------

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Теоретико-методологічні засади курортної справи. Особливості впливу природно-ресурсних факторів на розвиток курортної справи	4	10
2	Принципи організації курортної справи	8	10
3	Характеристика рекреаційної сітки	8	10
4	Методи санаторно-курортного лікування	8	10
5	Географія курортів світу	8	10
6	Рациональне використання та збереження курортних ресурсів.	8	10
7	Організація санаторно-курортної справи.	8	10
8	Санаторно-курортне господарство країн світу.	8	10
ВСЬОГО:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Курортний комплекс України (аналіз за вибором).

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліді, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума		
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 20						Max= 10		30	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

1. Клапчук В.М., Польова Л.В. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
2. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.
4. Клапчук В.М. Природно-рекреаційні ресурси Українських Карпат : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2007. 174 с.
5. Курорти України. Минуле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». К. : ТАМЕД, 2002.

ОБСЛУГОВУВАННЯ У КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: 20 год.	
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність, структуру, функціонування курортів, сферу курортних послуг, способи їх урізноманітнення та вдосконалення шляхом інноваційних технологій, загальні засади конкуренції в туризмі та курортному бізнесі зокрема, а також оволодіння навичками організації функціонування SPA у курортних комплексах та практичне застосування набутих теоретичних знань студентами на ринку готельних послуг.

Завдання: дати теоретичні знання з курсу «Обслуговування у курортних закладах розміщення», вивчення нормативно-правових документів, що забезпечують створення, функціонування та обслуговування клієнтів на курортах на регіональному та міжнародному рівнях, ознайомлення із сферою послуг на курортах, визначити роль курортного обслуговування в організації різних форм рекреаційної діяльності, вивчення шляхів удосконалення курортного сервісу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: класифікацію та особливості послуг в курортних закладах розміщення. Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення тощо. Технологію обслуговування у закладах харчування.

вміти: надати послуги в курортних закладах розміщення. Виявити проблеми та знайти рішення для їх усунення.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Тема 1. Сутність послуг гостинності в курортних закладах розміщення. Класифікація та особливості послуг в курортних закладах розміщення.

Тема 2. Міжнародна сертифікація послуг у закладах розміщення. Види стандартів: міжнародні, міждержавні, національні. Сутність, цілі, завдання сертифікації послуг.

Тема 3. Нормативно-правова база. Нормативно-правова база функціонування курортів та сфери їх обслуговування. Законодавство про курорти. Конституцію України. Закон «Про курорти» та інших нормативно-правові акти.

Тема 4. Сервіс, обслуговування на курортах. Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення, проживання тощо.

Тема 5. Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології.

1. Кліматотерапія – геліотерапія, аероіотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласотерапія, мікро кліматотерапія, дозування кліматопроедур.

2. Водолікування, температурні режими та їх біологічна дія. показання до застосування водолікування (теплого або гарячого), прохолодні, холодні та контрастні водні процедури, показання та протипоказання їх використання у водолікуванні. ароматичні та лікувальні ванни.

3. Лікувальні мінеральні води. бальнеотерапія та її вплив на вищі регуляторні механізми. особливості біологічної дії питних мінеральних вод залежно від їх хімічного складу, часу прийому відносно прийняття їжі.

4. Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами.

5. Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування.

6. Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).

Тема 6. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Особливості приміщень та обладнань для обслуговування у закладах розміщення.

Тема 7. Технологія обслуговування споживачів у закладах харчування. Технологію обслуговування у закладах харчування.

Тема 8. Сучасний стан та проблеми надання послуг у курортних закладах розміщення.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	с	лаб.	інд.	с.р.		л	с	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1.												
Тема 1. Сутність послуг гостинності в курортних закладах розміщення.	7	2	0	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 2. Міжнародна сертифікація послуг у закладах розміщення.	14	2	2	0	0	10	12	0	2	0	0	10
Тема 3. Нормативно-правова база	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Сервіс, обслуговування на курортах.	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 5. Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 6. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	9	2	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 7. Технологія обслуговування споживачів у закладах харчування	14	2	2	0	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 8. Сучасний стан та проблеми надання послуг у курортних закладах розміщення	9	2	2	0	0	5	12	0	2	0	0	10
Разом за змістовим модулем 1	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Міжнародна сертифікація послуг у закладах розміщення.	2	2
2	Нормативно-правова база	2	0
3	Сервіс, обслуговування на курортах.	2	0
4	Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології	2	0
5	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	2	0
6	Технологія обслуговування споживачів у закладах харчування	2	0
7	Сучасний стан та проблеми надання послуг у курортних закладах розміщення	2	2
Всього:		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Сутність послуг гостинності в курортних закладах розміщення.	5	10
2	Міжнародна сертифікація послуг у закладах розміщення.	10	10
3	Нормативно-правова база	10	10
4	Сервіс, обслуговування на курортах.	10	10
5	Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології	5	10
6	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	5	10
7	Технологія обслуговування споживачів у закладах харчування	10	10
8	Сучасний стан та проблеми надання послуг у курортних закладах розміщення	5	10
Всього:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку курортного закладу розміщення (країна за вибором).

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума		
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30						Max= 10		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
3. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.
4. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
5. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. К.: Ліра -К, 2005. 520 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
7. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

ОРГАНІЗАЦІЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СПРАВИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Організація курортів на базі природних ресурсів</u>		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120		Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
	Самостійна робота		
	120 год.	160 год.	
Індивідуальні завдання: 20 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення основних положень започаткування та діяльності у курортів і курортних зон на базі природних ресурсів.

Завдання: Дати теоретичні знання з курсу «Організація санаторно-курортної справи», ознайомити з правовими основами організації курортів, оздоровчих видів ресурсів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- Суть предмету
- Умови створення та розвиток курортів
- Шляхи використання природних лікувальних ресурсів
- Кліматолікування
- Бальнео- та гідролікування
- Пелоїдотерапія.

вміти:

застосовувати окремі природні рекреаційні ресурси у конкретних випадках організації курортів.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. *СТВОРЕННЯ ТА РОЗВИТОК КУРОРТІВ НА БАЗІ ПРИРОДНИХ РЕСУРСІВ.*

Тема 1. Загальні положення. Визначення термінів. Законодавство про курорти, його завдання та принципи державної політики у сфері курортної справи. Види курортів. Медичний профіль (спеціалізація) курортів. Природні лікувальні ресурси.

Тема 2. Створення та розвиток курортів. Підстава для створення курорту та клопотання про оголошення природних територій курортними. Забудова курортів та надання земельних ділянок для створення або розширення курорту. Розвиток курортів.

Тема 3. Використання природних лікувальних ресурсів. Використання природних територій для діяльності курортів. Виявлення, облік та надання у користування природних лікувальних ресурсів. Розробка родовищ підземних лікувальних мінеральних вод, лікувальних грязей та інших природних лікувальних ресурсів.

Тема 4. Кліматолікування. Особливості кліматолікування. Кліматичні чинники проведення рекреації. Аеротерапія. Геліотерапія. Таласотерапія. Мікротерапія. Лікувальні ефекти типів клімату.

Тема 5. Бальнео- та гідролікування. Загальна характеристика мінеральних вод України. Лікувальні фактори мінеральних вод. Класифікація мінеральних вод.

Тема 6. Пелоїдотерапія. Загальні властивості пелоїдів. Основні типи лікувальних грязей. Охорона пелоїдів. Пелоїдолікування (грязелікування). Теплолікування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Створення та розвиток курортів на базі природних ресурсів												
Тема 1. Загальні положення.	9	2	2	0	0	5	12	1	1	0	0	10
Тема 2. Створення та розвиток курортів.	9	2	2	0	0	5	12	1	1	0	0	10
Тема 3. Використання природних лікувальних ресурсів.	28	4	4	0	0	20	24	2	2	0	0	20
Тема 4. Кліматолікування.	42	6	6	0	0	30	44	2	2	0	0	40
Тема 5. Бальнео- та гідролікування.	46	8	8	0	0	30	44	2	2	0	0	40
Тема 6. Пелоїдотерапія.	46	8	8	0	0	30	44	2	2	0	0	40
Разом за змістовим модулем 1	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Загальні положення.	2	1
2	Створення та розвиток курортів.	2	1
3	Використання природних лікувальних ресурсів.	4	2
4	Кліматолікування.	6	2
5	Бальнео- та гідролікування.	8	2
6	Пелоїдотерапія.	8	2
Всього:		30	10

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Загальні положення.	5	10
2	Створення та розвиток курортів.	5	10
3	Використання природних лікувальних ресурсів.	20	20
4	Кліматолікування.	30	40
5	Бальнео- та гідролікування.	30	40
6	Пелоїдотерапія.	30	40
Всього:		120	160

9. Індивідуальні завдання

1. **Альтернативні традиційні і нетрадиційні методи оздоровлення.**
2. Ампелотерапія.
3. **Апітерапія.**
4. Ароматерапія.
5. Бальнеологічні курорти Закарпатської області.
6. Бальнеологічні курорти Криму.
7. Бальнеологічні курорти Львівської області.
8. Бальнеологічні курорти Одеської області.
9. Бальнеологічні курорти Південної України.
10. Бальнеологічні курорти Північної України.
11. Бальнеологічні курорти Східної України.
12. Бальнеологічні курорти Українських Карпат.
13. Бальнеологічні курорти Центральної України.
14. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
15. Винотерапія.
16. Галотерапія.
17. **Гірудотерапія.**
18. Глинолікування.
19. Грязелікування в АР Крим.
20. Грязелікування в Українських Карпатах.
21. Грязелікування в Центральній Україні.
22. Грязелікування на узбережжях морів.
23. Грязелікування у Східній Україні.
24. Грязе- та озокеритолікування в Івано-Франківській області.
25. Грязе- та озокеритолікування на курортах Закарпаття.
26. Грязе- та озокеритолікування на курортах Передкарпаття.
27. Грязе- та озокеритолікування у Львівській області.
28. Грязе- та озокеритолікування у Тернопільській області.
29. Дельфінотерапія.
30. **Енотерапія.**
31. Загальна характеристика мінеральних вод АР Крим.
32. Загальна характеристика мінеральних вод Закарпатської області.
33. Загальна характеристика мінеральних вод Івано-Франківської області.

34. Загальна характеристика мінеральних вод Львівської області.
35. Загальна характеристика мінеральних вод Одеської області.
36. Загальна характеристика мінеральних вод Полтавської області.
37. Загальна характеристика мінеральних вод Тернопільської області.
38. Загальна характеристика мінеральних вод Хмельницької області.
39. Загальна характеристика мінеральних вод Чернівецької області.
40. Застосування фізіотерапії для лікування та оздоровлення.
41. Іпотерапія.
42. Кінезіотерапія.
43. Кумисолікування.
44. Ландшафтотерапія.
45. **Лікувальні методи і засоби мінерального походження.**
46. **Лікувальні методи і засоби рослинного походження.**
47. **Лікувальні методи і засоби тваринного походження.**
48. Лікування механічними факторами.
49. Лікування хвороб за допомогою фізіотерапії.
50. Музикотерапія.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
 - 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
 - роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума					
Поточний контроль															Практичні завдання					Тестовий контроль				
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15	ПР 1	ПР 2	ПР 3			ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40															Max= 30						Max= 10		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. К. : УРЕ, 1988–1993.
2. Иванов В.В., Невраев Г.А. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов). Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. М. : Недра, 1963. С. 9–26.
3. Иванов В.В., Невраев Г.А., Фомичев М.М. Каталог грязевых месторождений СРСР/ М. : Недра, 1970. 168 с.
4. Иванов В.В., Невраев Г.А. Классификация подземных минеральных вод. М., 1964. 167 с.
5. Кадастр минеральных вод СССР. М., 1987 р.
6. Курортні ресурси України. К. : ТАМЕД, 1999.
7. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. М. : Сов. энциклопедия, 1988.
8. Фоменко Н.В. Рекреационні ресурси та курортологія. Івано-Франківськ, 2001. 324 с.

Допоміжна

1. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
2. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». ВВР, 2000. № 36. Ст. 299.
3. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-IX від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст.377 № 733-IX від 18.06.2020].
4. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.
5. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
6. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
7. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення

методів їх використання». – 02.06.2003. № 243.

15. Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
2. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
3. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
4. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЛОВИХ ПРИЙОМІВ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Вивчення досвіду організації ділових прийомів на підприємствах</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		3-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета: вивчення дисципліни «Організація ділових прийомів» та формування у студентів глибоких спеціальних теоретичних знань вивчення основних принципів і правил організації ділових прийомів, ознайомлення із тонкощами етикету та протоколу, .

Завдання дисципліни є формування професійних компетентностей щодо теоретичних знань з курсу «Організація ділових прийомів», ознайомити з новими трендами і згадати класичні настанови в області протоколу та етикету під час організації та проведення ділових прийомів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття, їхні функції;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- види ділових прийомів, їх класифікацію;
- усвідомити значення ділових прийомів для досягнення успіхів у діловому бізнесі;
- особливості та тонкощі прийому зарубіжних організацій;

- загальні принципи міжнародного ділового етикету і протоколу, їх особливості у різних країнах світу;
- розуміти відмінні риси етикетних і протокольних норм у деяких країнах світу;
- правила представлення, відповідь на представлення;
- правила підготовки приміщення для переговорів:
- протокольні правила розміщення за столом;
- поняття зустріч «без краваток»;
- правила організації обіду під час зустрічі;
- теми бесід під час спілкування на ділових прийомах:
- правила розсаджування за столом;
- правила сервірування столу;
- користування столовими приборами;
- основні правила поведінки за столом;
- послідовність подавання страв;
- поєднання страв і напоїв;
- принципи та критерії підбору ділового гардеробу.

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати приміщення до проведення ділових прийомів:
- використовувати на практиці правила організації і проведення ділових прийомів,
- правила запрошення гостей;
- розсаджувати гостей за столом;
- створювати меню для ділових прийомів;
- вести світську бесіду;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати напої до страв та закусок відповідно меню;
- виконувати практичні та ситуаційні завдання;
- підбирати посуд для подавання страв;
- рекомендувати страви, вироби, напої відвідувачам, задовольняючи їх смаки.

3. Програма навчальної дисципліни ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ДІЛОВІ ПРИЙОМИ

Тема 1. Ділові прийоми, їх різновиди та особливості організації

Суть і значення, види ділових прийомів. Прийоми як інструмент ділових стосунків. Значення ділових прийомів для досягнення успіхів у діловому бізнесі.

Тема 2. Тонкощі прийому зарубіжних організацій

Особливості та тонкощі прийому зарубіжних організацій. Суть процесу організації прийому зарубіжних організацій. Загальні принципи міжнародного ділового етикету і протоколу, їх особливості у різних країнах світу.

Тема 3. Організація ділових зустрічей та прийомів

Порядок здійснення ділових зустрічей та прийомів. Відмінні риси етикетних і протокольних норм у деяких країнах світу. Правила представлення, відповідь на представлення. Вміння поводитись у курйозних ситуаціях на дипломатичних прийомах. Поняття зустріч «без краваток». Правила підготовки приміщення для переговорів, зустріч і обслуговування делегації, що прибула на переговори. Протокольні правила розміщення за столом переговорів.

Тема 4. Ділові сніданки та бізнесланчі

Основні види прийомів: «Келих вина», «Келих шампанського», «Сніданок», бізнес-ланч, «Коктейль», фуршет, обід, «Обід-буфет», жур-фікс, вечірній фуршет та ін. Організація бізнесланчу, кави-брейк. Правила організації обіду під час зустрічі. Неформальні прийоми: «Бранч», «Шашлик» (барбекю), пікнік, «Келих вина із сиром» та ін. Правила організації і проведення ділових прийомів, запрошення гостей та принципи розсаджування гостей за столом.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДІЛОВИХ ПРИЙОМІВ

Тема 5. Етикетні правила поведінки за столом під час ділових прийомів різного типу

Правила розсаджування за столом, правила сервірування столу. Користування столовими приборами. Основні правила поведінки за столом. Підбір меню та послідовність подавання страв. Поєднання страв і напоїв. Вирішення проблем, що можуть виникнути під час ділових прийомів.

Тема 6. Одяг для прийомів та його відповідність ситуації.

Значення зовнішнього вигляду у створенні іміджу професіонала, основні вимоги до одягу ділової людини, принципи та критерії підбору ділового гардеробу. Одяг бізнесмена у неформальних робочих ситуаціях. Вміння обирати одяг відповідно ситуації.

Тема 7. Правила мовного етикету під час проведення ділових прийомів

Роль невербального та вербального спілкування у сфері ділових взаємин. Виступи, проголошувати короткі промови, тости. Ведення світських бесід. Особливості національні особливості невербального спілкування. (Дистанція, рукоштовпання. значення жестів і поз, міміка).

Тема 8. Ділова атрибутика та базові правила ділових прийомів в різних країнах

Типи подарунків і етикетні норми обміну подарунками і сувенірами, принципи правильного вибору квітів. Національні особливості при виборі подарунків та квітів. Підготовка і розсилка запрошення на діловий прийом. Види візитних карток, правила оформлення візитних карток, етикет обміну візитними картками. Правила світського та ділового етикету. Врахування національних особливостей під час обміну візитними картками. Базові правила ділових прийомів в різних країнах.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1.												
Тема 1. Ділові прийоми, їх різновиди та особливості організації	9	2	1	0	0	6						
Тема 2. Тонкощі прийому зарубіжних організацій	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Організація ділових зустрічей та прийомів	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Ділові сніданки та бізнесланчі	12	2	2	0	0	8						
Разом за змістовим модулем 1	44	8	6	0	0	30						
Змістовий модуль 2. .												
Тема 5. Етикетні правила поведінки за столом під час ділових прийомів різного типу	12	2	2	0	0	8						
Тема 6. Одяг для прийомів та його	12	2	2	0	0	8						

відповідність ситуації.													
Тема 7. Правила мовного етикету під час проведення ділових прийомів	12	2	2	0	0	8							
Тема 8. Ділова атрибутика та базові правила ділових прийомів в різних країнах	10	2	2			6							
Разом за змістовим модулем 2	46	8	8	0	0	30							
Разом	90	16	14	0		60							
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0							
Усього годин	90	16	14	0	0	60							

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Ділові прийоми, їх різновиди та особливості організації	1
2.	Тонкощі прийому зарубіжних організацій	1
3.	Організація ділових зустрічей та прийомів	2
4.	Ділові сніданки та бізнесланчі	2
5.	Етикетні правила поведінки за столом під час ділових прийомів різного типу	2
6.	Одяг для прийомів та його відповідність ситуації.	2
7.	Правила мовного етикету під час проведення ділових прийомів	2
8.	Ділова атрибутика та базові правила ділових прийомів в різних країнах	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ділові прийоми, їх різновиди та особливості організації	6
2	Тонкощі прийому зарубіжних організацій	8
3	Організація ділових зустрічей та прийомів	8
4	Ділові сніданки та бізнесланчі	8
5	Етикетні правила поведінки за столом під час ділових прийомів різного типу	8
6	Одяг для прийомів та його відповідність ситуації.	8
7	Правила мовного етикету під час проведення ділових прийомів	8
8	Ділова атрибутика та базові правила ділових прийомів в різних країнах	6
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

1. Національна специфіка ділових прийомів
2. Важливість аксесуарів
3. Пошук стилю для ділових прийомів
4. Діловий стиль в не офіційній обстановці
5. Парфюмерія і косметика
6. Мовленнєвий етикет
7. Правила поведінки, коли їжа і бізнес водночас.
8. Прийоми з розміщенням
9. Прийоми без розміщення
10. Пікнік як один із видів ділових прийомів
11. Класичні настанови в області протоколу та етикету
12. Нові тренди в організації та проведенні ділових прийомів
13. Гастрономічні поєднання страв та напоїв
14. Вибір тютюну

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							TK 1	TK 2	ПТК	Сам.робота	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2				
5	5	5	5	5	5	5	10	10	20	25	100	
Max= 35							Max= 20		20	Max= 25		100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Діловий етикет і протокол». Івано-Франківськ: Фоліант. 2012. 223 с.

14. Рекомендована література

1. Бралатан В. П., Гуцаленко І. В., Задирко Н. Г. Професійна етика: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури. 2016. 251 с.
2. Гірняк К. М. Діловий етикет у системі управління персоналом. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. 2013. Т. 15, № 2. С. 57–62.
3. Зубенко Л., Немцов В. Культура ділового спілкування: навч. посіб. Київ : ЕксОб, 2016. 196 с.
4. Зусін В. Я. Етика і етикет ділового спілкування : навч. посіб. 4-е вид., перероб. та доп. Маріуполь : ПДТУ, 2019. 206 с.
5. Капуш А. В. Комунікативні невдачі у сфері міжкультурного ділового спілкування. Стратегії міжкультурної комунікації в мовній освіті сучасного ВНЗ : зб. мат. IV-ї Міжнародної наук.-практ. конф. (15 бер. 2018). Київ. 2018. С. 50–54.
6. Красніцька Г. М. Національні особливості ділового етикету в європейських країнах Збірник наукових праць «Глілея». 2017. вип. 117. С. 260–262.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Палеха Ю. І. Ділова етика: навч.-метод. посіб. Київ :СУФІМБ, 2017. 250 с.
9. Подворна О. Г. Дипломатичний протокол та етикет: навч. посіб. Острого: В-цтво Національного університету «Острозька академія», 2014. 236 с.
10. Прищак М. Д. Лесько О. Й. Етика та психологія ділових відносин: навч. посібник. Вінниця : ВНТУ, 2016. 151 с.
11. Радченко С. Г. Етика бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТУ, 2014. 395 с.
12. Серебряннікова Н. Бізнес-комунікації: риторика, аргументація. Одеса: Фенікс, 2018. 109 с.
13. Сухорукова, Т. Г. Роль ділового етикету у підвищенні економічної безпеки підприємства. Вісник економіки транспорту та промисловості. 2017. № 57. С. 38–45.
14. Харун О. А. Рожок Т. В. Етика ділових відносин керівників та підлеглих на вітчизняних підприємствах. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Дніпро. 2017. С. 180–184.

15. Інформаційні ресурси

1. Лесько О. Й., Прищак М. Д., Залюбівська О. Б., Рузакова Г. Г. Етика ділових відносин: електронний навчальний посібник : [Електронний ресурс]. URL: <http://posibnyky.vntu.edu.ua/>.
2. Прищак М. Д., Лесько О. Й. Етика та психологія ділових відносин: електронний навчальний посібник [Електронний ресурс]. URL: <http://posibnyky.vntu.edu.ua/> (2014)
3. Прищак М. Д. Залюбівська О. Б., Слободянюк О. М. Ділове спілкування : навч. посібник [Електронний ресурс]. URL: <http://posibnyky.vntu.edu.ua/> (2015)

ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Нормативна	
Модулів – 1		Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2	Освітньо-професійна програма «Курортна справа»	1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60		Лекції	
		16 год.	6 год.
	Практичні, семінарські		
	14 год.	4 год.	
	Лабораторні		
	0 год.	0 год.	
	Самостійна робота		
60 год.	80 год.		
Індивідуальні завдання: 0 год.			
Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>		Вид контролю: <u>залік</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2.

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Охорона праці в галузі» полягає у формуванні у майбутніх фахівців (спеціалістів та магістрів) умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у конкретній галузі.

Завдання вивчення дисципліни «Охорона праці в галузі» передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.

Вивчення дисципліни дозволить здійснити практичну підготовку студентів та оволодіти такими спеціальними професійними компетенціями (**професійно-функціональні знання та вміння**):

у науково-дослідній діяльності:

- готовність застосовувати сучасні методи дослідження і аналізу ризиків, загроз і небезпек на робочих місцях та виробничих об'єктах;

- здатність поставити завдання та організувати наукові дослідження з визначення професійних, виробничих ризиків, загроз на робочих місцях.

у технологічній діяльності:

- обґрунтування і розробка безпечних технологій (в галузі діяльності);
- участь у проведенні розслідування нещасних випадків, аварій та професійних захворювань;
- розробка та проведення заходів щодо усунення причин нещасних випадків, з ліквідації наслідків аварій на виробництві.

в організаційно-управлінській діяльності:

- впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці;
- здатність та готовність до врахування положень законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці при виконанні виробничих та управлінських функцій;
- здатність до організації діяльності виробничого колективу з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці;
- управління діями щодо запобігання виникненню нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві;
- впровадження ефективного розподілу функцій, обов'язків і повноважень з охорони праці у виробничому колективі.

у проектній діяльності:

- розробка і впровадження безпечних технологій, вибір оптимальних умов і режимів праці, проектування зразків техніки і робочих місць на основі сучасних технологічних та наукових досягнень в галузі охорони праці.

у педагогічній діяльності:

- розробка методичного забезпечення і проведення навчання та перевірки знань з питань охорони праці.

у консультаційній діяльності:

- надання допомоги та консультації працівників з практичних питань безпеки праці;
- готовність контролювати виконання вимог охорони праці в організації.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці в галузі

Тема 1. Законодавча та нормативна база України про охорону праці

1. Основні законодавчі акти про охорону праці.
2. Основні положення законодавства України про працю та охорону праці.
3. Державні міжгалузеві та галузеві нормативні акти про охорону праці.
4. Міжнародне співробітництво в галузі охорони праці.

Тема 2. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі

1. Органи державного управління охороною праці. Основні функції і завдання.
2. Організація служби охорони праці на підприємствах галузі.
3. Навчання з питань охорони праці.
4. Основні повноваження і права органів державного нагляду за охороною праці. Адміністративний та громадський контроль за охороною праці.
5. Відповідальність за порушення законодавства та нормативів.

Тема 3. Виробничий травматизм та професійні захворювання

1. Поняття виробничого травматизму.
2. Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань на виробництві.
3. Методи вивчення причин травматизму.
4. Професійні захворювання.
5. Аналіз, прогнозування травматизму та професійної захворюваності.

Змістовий модуль 2. Основи фізіології, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки на підприємствах галузі

Тема 4. Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони

1. Гігієнічна класифікація праці.
2. Мікроклімат робочої зони. Гігієнічне нормування параметрів мікроклімату робочої зони.

3. Повітря робочої зони. Вентиляція та кондиціонування.
4. Санітарно-гігієнічне нормування забруднення. Гранично допустимі концентрації.
5. Загальні заходи та засоби попередження забруднення повітряного середовища.

Тема 5. Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень

1. Вплив освітлення на безпеку та продуктивність праці.
2. Основні поняття та гігієнічні вимоги до виробничого освітлення. Класифікація виробничого освітлення.
3. Технічна естетика. Система сигнально-запобіжних кольорів.
4. Вплив шуму на організм людини.
5. Класифікація шумів. Засоби і методи захисту від дії шуму.

Тема 6. Електробезпека

1. Загальні вимоги до виробничих процесів і обладнання.
2. Основні види ураження електричним струмом.
3. Фактори, що впливають на ступінь ураження струмом.
4. Класифікація приміщень за ступенем небезпеки ураження електричним струмом.
5. Системи засобів і заходів безпечної експлуатації електроустановок.

Тема 7. Пожежна профілактика

1. Основні нормативні документи, які регламентують вимоги щодо пожежної безпеки.
2. Пожежонебезпечні властивості матеріалів і речовин.
3. Категорії об'єктів за пожежовибухонебезпечністю.
4. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.
5. Система організаційно-технічних заходів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	сем	лаб	інд	с.р.		л	сем	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Правові та організаційні питання охорони праці в галузі												
Тема 1. Законодавча та нормативна база України про охорону праці	12	2	2	-	-	8	10	2	-	-	-	8
Тема 2. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	16	2	2	-	-	12	14	2	-	-	-	12
Тема 3. Виробничий травматизм та професійні захворювання	12	2	2	-	-	8	14	-	2	-	-	12
Разом за змістовим модулем 1	40	6	6	-	-	28	38	4	2	-	-	32
Змістовий модуль 2. Основи фізіології, гігієни праці, виробничої санітарії, техніки безпеки на підприємствах галузі												
Тема 4. Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони	14	4	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12
Тема 5. Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень	12	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12

Тема 6. Електробезпека	12	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12
Тема 7. Пожежна профілактика	12	2	2	-	-	8	16	2	2	-	-	12
Разом за змістовим модулем 2	50	10	8	-	-	32	52	2	2	-	-	48
Усього годин	90	16	14	-	-	60	90	6	4	-	-	80

5. Теми семінарських занять

Денна форма навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Законодавча та нормативна база України про охорону праці	2
2	Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	2
3	Виробничий травматизм та професійні захворювання	2
4	Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони	2
5	Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень	2
6	Електробезпека	2
7	Пожежна профілактика	2
	Разом	14

Заочна форма навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Виробничий травматизм та професійні захворювання	2
2	Пожежна профілактика	2
	Разом	4

6. Теми практичних занять (навчальним планом не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (навчальним планом не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

Денна форма навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Законодавча та нормативна база України про охорону праці	8
2	Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	12
3	Виробничий травматизм та професійні захворювання	8
4	Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони	8
5	Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень	8
6	Електробезпека	8
7	Пожежна профілактика	8
	Разом	60

Заочна форма навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Законодавча та нормативна база України про охорону праці	8

2	Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	12
3	Виробничий травматизм та професійні захворювання	12
4	Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони	12
5	Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень	12
6	Електробезпека	12
7	Пожежна профілактика	12
	Разом	80

9. Індивідуальні завдання

Виконання даного виду завдань навчальним планом не передбачено.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи – розповідь-пояснення, бесіда, лекція.
- наочні методи – ілюстрація, демонстрація.

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- індуктивні методи.
- дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу;
- навчальні дискусії які посилюють інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає студентів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, вміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

Система перевірки та оцінювання знань студентів з курсу протягом навчання за семестр включає поточний, модульний та семестровий контроль знань, а саме:

- 1) усне опитування на семінарських заняттях, виконання самостійної практичної роботи;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) письмові залікові тестові завдання.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, семінарських занять і має на меті перевірити рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

При проведенні **контрольних робіт** студент повинен вміти повністю розкрити теоретичні питання, розв'язати практичні завдання, зробити відповідні висновки до них, дати правильну відповідь на тестові завдання.

При проведенні поточного тестування визначається рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Види навчальної роботи											Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання			Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	15		
Max=35							Max=15			Max=25		25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Шикеринець В.В. Охорона праці в галузі : Навчально-методичний посібник для магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : ТОВ «Видавничий дім «АртЕк», 2016. 86 с.
2. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум : Навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2009. 540 с.

3. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Ткачук К. Н., Халімовський М. О., Зацарний В. В. та ін. Основи охорони праці : Підручник. 2-ге вид., допов. і перероб. Київ : Основа, 2006. 444 с.
2. Протосерейський О. С., Запорожець О. І. Охорона праці в галузі : Навчальний посібник. Київ : Книжкове вид-во НАУ, 2005. 268 с.
3. Основи охорони праці : Підручник / [За ред. проф. В.В. Березуцького] / Харків : Факт, 2005. 480 с.
4. Русаловський А. В. Правові та організаційні питання охорони праці : Навчальний посібник. 4-те вид., допов. і перероб. Київ : Університет «Україна», 2009. 295 с.
5. Третьяков О.В., Зацарний В.В., Безсонний В.Л. Охорона праці : Навчальний посібник з тестовим комплексом на CD / [за ред. К.Н. Ткачука] / Київ : Знання, 2010. 167 с. + компакт-диск.
6. Гогіташвілі Г. Г., Карчевські Є.-Т., Лапін В. М. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами : Навчальний посібник. Київ : Знання, 2007. 367 с.
7. Желібо Є. П., Баранова Н. І., Коваленко В.В. Охорона праці в органах державної податкової служби : Навчальний посібник для ВНЗ. Ірпінь. 2002.
8. Охорона праці в будівництві : Навчальний посібник / [за редакцією Коржика Б.М. і Іванова В.М.] / Харків : Форт, 2010. 388 с.
9. Березюк О. В., Лемешев М. С. Охорона праці в галузі радіотехніки : Навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2009. 159 с.
10. Ярошевська В.М., Чабан В.Й. Охорона праці в будівельній галузі : Навчальний посібник. Рівне : НУВГП, 2005. 313 с.
11. Батлук В. А. Охорона праці в галузі телекомунікацій : Навчальний посібник. Львів : Афіша, 2003. 320 с.

Допоміжна

1. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення».
2. ДСанПіН 3.3.6.096-2002 Державні санітарні норми і правила при роботі з джерелами електромагнітних полів
3. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
4. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
5. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
6. НПАОП 0.00-1.28-10 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин. Наказ Держгірпромнагляду від 26.03.2010р. № 65
7. НПАОП 0.00-2.23-04 «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат». Постанова Кабінету Міністрів України від 27 червня 2003 р. № 994.
8. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною небезпекою». Наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 р. № 15.
9. Перелік робіт, де є потреба у професійному доборі. Наказ МОЗ України та Держнаглядохоронпраці України від 23.09.1994 р. № 263/121.
10. ДСТУ 2293-99 «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять».
11. Гігієнічні нормативи ГН 3.3.5-8-6.6.1-2002 «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 27.12.2001 № 528.
12. Міждержавний стандарт ГОСТ 12.0.003-74 (1999) ССБТ «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».

13. Міждержавний стандарт ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ. Системи управління охороною праці. Загальні вимоги.
14. ДБН 2.09.04-87 Адміністративні та побутові будівлі.
15. Рекомендації щодо організації роботи кабінету промислової безпеки та охорони праці. Затверджені Головою Держгірпромнагляду 16.01.2008 р.
16. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці. Затверджені Головою Держгірпромнагляду 7.02.2008 р.
17. Перелік професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам. Постанова Кабінету Міністрів України від 23 травня 2001 р. № 559.
18. Директива Ради Європейських Співтовариств 89/391/ЕЕС «Про впровадження заходів, що сприяють поліпшенню безпеки й гігієни праці працівників».
19. Конвенція МОП 187 «Про основи, що сприяють безпеці й гігієні праці».
20. Міжнародний стандарт SA8000: 2001 «Соціальна відповідальність». SAI SA8000: 2001 Social Accountability International.
21. Міжнародний стандарт ISO 26000:2010 – «Настанова по соціальній відповідальності». ISO 26000: 2010 (Draft) Guidance on Social Responsibility.
22. Міжнародний стандарт OHSAS 18001:2007 Occupational health and safety management systems – Requirements. Системи менеджменту охорони праці – Вимоги.
23. Міжнародний стандарт OHSAS 18002, Guidelines for the implementation of OHSAS 18001. Настанова по впровадженню OHSAS 18001.

15. Інформаційні ресурси

1. Державний комітет України з промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду (Держгірпромнагляду) : веб-сайт. URL: <http://www.dnopr.kiev.ua> (дата звернення: 25.05.2021).
2. Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України : веб-сайт. URL: <http://www.mon.gov.ua> (дата звернення: 25.05.2021).
3. Міністерство надзвичайних ситуацій України : веб-сайт. URL: <http://www.mns.gov.ua> (дата звернення: 25.05.2021).
4. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України : веб-сайт. URL: <http://www.social.org.ua> (дата звернення: 25.05.2021).
5. Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України (НАУ)» : веб-сайт. URL: <http://www.nau.ua> (дата звернення: 25.05.2021).

ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ АНГЛІЙСЬКОЮ МОВОЮ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Обсяг дисципліни: 6 кредитів ЄКТС – 180 год. (60 год аудиторних занять; 120 год. самостійної роботи)	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	вибіркова	вибіркова
Модулів – 2 Змістових модулів – 4 Тем – 8	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <i>немає</i>		1-й	1-й
		Семестр	
		1, 2	1, 2
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи – 4	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		-	-
		Практичні, семінарські	
		60 год.	20 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
120 год.	160 год.		
Вид контролю			
Залік (2 сем.)	Залік (2 сем.)		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:
для денної форми навчання – 1:2
для заочної форми навчання – 1:8

2. Мета і завдання курсу

Метою викладання навчальної дисципліни «Професійне спілкування англійською мовою» є формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної і курортної сфери.

Основними **завданнями** вивчення навчальної дисципліни є досягнення таких цілей:

Практичної: формувати в здобувачів вищої освіти загальні та професійно орієнтовані комунікативні мовленнєві компетентності (лінгвістичну, соціолінгвістичну і прагматичну) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі.

Освітньої: формувати загальні компетентності, сприяти розвиткові здібностей до самооцінки та здатності до самостійного навчання, що дозволить здобувачам вищої освіти продовжувати навчання в академічному і професійному середовищі.

Пізнавальної: залучати здобувачів вищої освіти до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей.

Розвивальної: допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість студентів як користувачів мови, а також їх позитивне ставлення до вивчення мови.

Соціальної: сприяти становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися й робити вагомий внесок у середовищі міжкультурної взаємодії.

Соціокультурної: досягати широкого розуміння важливих та різнопланових міжнародних соціокультурних проблем, для того щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.

Очікувані результати навчання:

знати:

–граматичні структури, які є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і продукування широкого кола текстів в академічній та професійній сферах;

–правила англійського синтаксису, щоб мати можливість розпізнавати і продукувати широке коло текстів в академічній та професійній сферах;

–мовні форми, властиві для офіційних та розмовних реєстрів академічного і професійного мовлення;

–широкий діапазон словникового запасу (зокрема й термінології), що є необхідним в академічній та професійній сферах;

вміти:

1. Аудіювання:

–розуміти основні ідеї та розпізнавати відповідну інформацію в ході обговорень, дебатів, доповідей, бесід, що за темою пов'язані з навчанням та спеціальністю;

–розуміти обговорення проблем загальнонаукового та професійно-орієнтованого характеру, що має на меті досягнення порозуміння;

–розуміти повідомлення та інструкції в академічному та професійному середовищі. Розуміти намір мовця і комунікативні наслідки його висловлювання (напр., намір зробити зауваження);

–визначати позицію і точку зору мовця.

2. Говоріння:

а) діалогічне мовлення:

–реагувати на основні ідеї та розпізнавати суттєво важливу інформацію під час обговорень, дискусій, бесід, що пов'язані з навчанням та професією. Володіння лексичним мінімумом ділових контактів, ділових зустрічей, нарад;

–чітко аргументувати відносно актуальних тем в академічному та професійному житті (напр., на конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі). Володіння мовленнєвим етикетом спілкування: мовні моделі звертання, ввічливості, вибачення, погодження тощо;

–поводитись адекватно у типових академічних і в професійних ситуаціях (на конференціях, на конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі);

–мовленнєвий етикет світського спілкування;

–виконувати широку низку мовленнєвих функцій і реагувати на них, гнучко користуючись загальноживаними фразами.

б) монологічне мовлення:

–чітко виступати з підготовленими індивідуальними презентаціями, щодо широкого кола тем академічного та професійного спрямування;

–продукувати чіткий, детальний монолог з широкого кола тем, пов'язаних з навчанням та спеціальністю

–користуватися базовими засобами зв'язку для поєднання висловлювань у чіткий, логічно об'єднаний дискурс.

3. Читання:

–розуміти автентичні тексти, пов'язані з навчанням та спеціальністю, з підручників, популярних і спеціалізованих журналів та Інтернет-джерел;

–розуміти головні ідеї та знаходити необхідну інформацію в неадаптованій літературі за фахом;

–розуміти інструкції по роботі устаткування / обладнання;

–розуміти графіки, діаграми та рисунки;

–вміння передбачати основну інформацію тексту за його заголовковою частиною та ілюстративним матеріалом, що супроводжує текст (прогнозує читання);

–здійснювати ознайомче читання неадаптованих текстів для отримання інформація;

– накопичення та використання інформації з різних джерел для подальшого використання (на презентаціях, конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі а також у подальшій науковій роботі);

- вивчаюче читання з метою поповнення термінологічного тезаурусу;
- розуміти автентичну академічну та професійну кореспонденцію (напр., листи, факси, електронні повідомлення тощо);
- розуміти інформацію рекламних матеріалів.

4. Письмо:

- писати анотації до неадаптованих текстів за фахом;
- написання рефератів на основі автентичної літератури за фахом;
- укладання термінологічних словників за фахом на базі автентичної технічної літератури за фахом;
- складання текстів презентацій, використовуючи автентичні науково-технічні матеріали за фахом;
- писати зрозумілі, деталізовані тексти різного спрямування, пов'язані з особистою та професійною сферами;
- готувати і продукувати ділову та професійну кореспонденцію; писати з високим ступенем граматичної коректності резюме;
- заповнювати бланки для академічних та професійних цілей з високим ступенем граматичної коректності.

Після закінчення курсу «Професійне спілкування англійською мовою» в здобувачів вищої освіти сформується рівень іншомовної комунікативної компетентності, необхідний для спілкування в реальних академічних та професійних сферах і ситуаціях, а саме:

Встановлення контактів / стосунків:

- написання електронних повідомлень, листів;
- читання з метою пошуку необхідної інформації
- розуміння та написання резюме, супроводжуючих листів;
- участь у співбесідах;
- заповнення бланків з відомостями про себе та організацію;
- розуміння і складання ділової документації (звітів, листів, доповідних записок і таке інше);
- організація та внесення змін в організацію проведення зустрічей і засідань;
- участь у дискусіях;
- читання з певною метою;
- презентація і передача інформації;
- надання й отримання зворотної інформації;
- дискусії на професійні теми;
- обмін професійною інформацією;
- робота з кореспонденцією (листи, електронні повідомлення).

Ділові подорожі:

- запит інформації, попереднє замовлення та бронювання;
- заповнення бланків (напр., заява на отримання візи);
- знаходження та вміння користуватися інформацією, яка необхідна під час подорожі (розклади, оголошення, Інтернет-сторінки);
- ресстрація і виписка з готелю.

Наукові конференції, дискусії:

- заповнення бланків (напр., заяви на участь у конференції);
- презентації, виступи;
- читання доповіді;
- участь в дискусії;
- ведення нотаток;
- спілкування.

Контракти та угоди:

- обговорення контрактів;
- обробка кореспонденції та відповідь на телефонні дзвінки.

Питання професійного та академічного характеру:

– знаходження інформації в різних джерелах;

– мовлення та письмо з навчальною метою.

3. Програма навчальної дисципліни

	Форма заняття	План, завдання	Кількість годин					
			Денна			Заочна		
			всього	ауд.	с.р.	всього	ауд.	с.р.
1 семестр. Модуль 1. Змістовий модуль 1.								
Тема 1. CAREER CHOICES.	Практичне заняття	1.1. Transferable skills. 1.2. Career advice. 1.3. Communication skills. 1.4. Business skills. 1.5. Writing. 1.6. Business workshop.	18	6	12	18	2	16
Тема 2. BUSINESS SECTORS.	Практичне заняття	2.1. Japan's economy. 2.2. The energy industry. 2.3. Communication skills. 2.4. Business skills. 2.5. Writing. 2.6. Business workshop.	24	8	16	22	2	20
Змістовий модуль 2.								
Тема 3. PROJECTS.	Практичне заняття	3.1. Project management. 3.2. Large-scale projects. 3.3. Communication skills. 3.4. Business skills. 3.5. Writing. 3.6. Business workshop.	24	8	16	24	2	22
Тема 4. GLOBAL MARKETS.	Практичне заняття	4.1. One size fits all. 4.2. Online markets. 4.3. Communication skills. 4.4. Business skills. 4.5. Writing. 4.6. Business workshop.	24	8	16	26	4	22
Всього годин у 1-му семестрі			90	30	60	90	10	80
2-й семестр. Модуль 2. Змістовий модуль 3.								
Тема 5. DESIGN AND INNOVATIONS.	Практичне заняття	5.1. Innovative product design. 5.2. Product testing. 5.3. Communication skills. 5.4. Business skills. 5.5. Writing. 5.6. Business workshop.	18	6	12	20	2	18
Тема 6. SAFETY AND SECURITY.	Практичне заняття	6.1. Safety at work. 6.2. Being security-conscious. 6.3. Communication skills. 6.4. Business skills.	24	8	16	22	2	20

		6.5. Writing. 6.6. Business workshop.						
Змістовий модуль 4.								
Тема 7. CUSTOMER SERVICE.	Практичне заняття	7.1. Airline customer service. 7.2. Hanging on the telephone. 7.3. Communication skills. 7.4. Business skills. 7.5. Writing. 7.6. Business workshop.	24	8	16	24	2	22
Тема 8. COMMUNICATION.	Практичне заняття	8.1. Face to face? 8.2. How to communicate? 8.3. Communication skills. 8.4. Business skills. 8.5. Writing. 8.6. Business workshop.	24	8	16	24	4	20
Всього годин у 2-му семестрі			90	30	60	90	10	80
Всього годин			180	60	120	180	20	160

4. Структура навчальної дисципліни

Заняття	Теми	Практичні заняття		Самостійна робота		Форми контролю
		Зміст	Год.	Зміст	Год.	
I семестр (30 годин ауд., 60 годин сам. роб)						
Тема 1. CAREER CHOICES.		6		12		УК/ ПК
1.	Transferable skills. Career advice.	Advice and suggestion. Advising how to improve an online profile.	2	Writing a job description.	4	УК/ ПК
2.	Communication skills. Business skills.	Functional language: Asking questions to build rapport.	2	Building rapport during a short conversation.	4	УК
3.	Writing. Business workshop.	Job listing. Discuss job candidates.	2	Writing an introduction email.	4	УК/ ПК
Тема 2. BUSINESS SECTORS.		8		16		УК/ ПК
4.	Japan's economy.	Sectors and industries. Big oil: From black to green.	2	Research sectors and industries.	4	УК
5.	The energy industry.	Past Simple and Past Continuous.	2	A short story.	4	УК
6.	Communication skills. Business skills.	Discussion during a meeting.	2	Leave a voicemail message.	4	УК
7.	Writing. Business workshop.	Chose a company to invest.	2	Email with action points.	4	УК/ ПК
Тема 3. PROJECTS.		8		16		УК/ ПК
8.	Project management.	Managing projects.	2	A project debriefing and lessons learnt.	4	УК
9.	Large-scale projects.	Choosing the winning bid.	2	Comparatives and superlatives.	4	УК

10.	Communication skills. Business skills.	Resolving problems.	2	Giving and responding to instructions.	4	УК
11.	Writing. Business workshop.	Grammar. Analyzing follow-up emails.	2	Hold a project meeting.	4	УК
Тема 4. GLOBAL MARKETS.		8		16		УК/ ПК
12.	One size fits all.	Global markets: Vocabulary. Adapt a product to a new market	2	Video: Strategies for growth.	4	УК
13.	Online markets.	Changing the subject and staying on track.	2	A product description.	4	УК
14.	Communication skills. Business skills.	A discussion to reach agreement.	2	A conversation between a client and a supplier.	4	УК
15.	Writing. Business workshop.	Choose a strategy to go global. Test on Units 1-4.	2	Write an order confirmation letter.	4	ПК
II семестр (30 годин ауд., 60 годин сам. роб.)						
Тема 5. DESIGN AND INNOVATIONS.		6		12		УК/ ПК
1.	Innovative product design. Product testing.	Technological innovation.	2	A typical day at work.	4	УК
2.	Communication skills. Business skills.	Managing information.	2	Present a product.	4	УК
3.	Writing. Business workshop.	Selling a product.	2	Write a review.	4	УК/ ПК
Тема 6. SAFETY AND SECURITY.		8		16		УК/ ПК
4.	Safety at work.	Health and safety.	2	Accident questionnaire.	4	УК
5.	Being security-conscious.	Security measures in the workplace.	2	Email about new security measures.	4	УК/ ПК
6.	Communication skills. Business skills.	Dealing with disagreement.	2	Resolving a conflict.	4	УК
7.	Writing. Business workshop.	Instructions on using equipment.	2	Prepare a visitor safety and security report.	4	УК
Тема 7. CUSTOMER SERVICE.		8		16		УК/ ПК
8.	Airline customer service.	Customer service.	2	Design a premium service.	4	УК
9.	Hanging on the telephone.	Complain about the service.	2	A complain on a company forum.	4	УК
10.	Communication skills. Business skills.	Responding to customer concerns.	2	Deal with customer complaints.	4	УК
11.	Writing. Business workshop.	Discussing and presenting ideas.	2	A "thank you" email.	4	УК/ ПК
Тема 8. COMMUNICATION.		8		16		УК/ ПК
12.	Face to face?	Improving communication in the workplace.	2	Communication survey.	4	УК
13.	How to communicate?	Solutions to	2	Past perfect.	4	УК

		communication problems.				
14.	Communication skills. Business skills.	Closing a deal. Talking about priorities. Test on Units 5-8.	2	Conditionals.	4	УК/ ПК
15.	Writing. Business workshop.	Short report. Communication problems.	2	Write a short report.	4	ПК

5. Теми семінарських занять (не передбачено навчальним планом)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Advice and suggestion. Advising how to improve an online profile.	2	2
2	Functional language: Asking questions to build rapport.	2	
3	Job listing. Discuss job candidates.	2	
4	Sectors and industries. Big oil: From black to green.	2	2
5	Past Simple and Past Continuous.	2	
6	Discussion during a meeting.	2	
7	Chose a company to invest.	2	
8	Managing projects.	2	2
9	Choosing the winning bid.	2	
10	Resolving problems.	2	
11	Grammar. Analyzing follow-up emails.	2	
12	Global markets: Vocabulary. Adapt a product to a new market	2	4
13	Changing the subject and staying on track.	2	
14	A discussion to reach agreement.	2	
15	Choose a strategy to go global. Write an order confirmation letter.	2	
16	Technological innovation.	2	2
17	Managing information.	2	
18	Selling a product.	2	
19	Health and safety.	2	
20	Security measures in the workplace.	2	2
21	Dealing with disagreement.	2	
22	Instructions on using equipment.	2	
23	Customer service.	2	
24	Complain about the service.	2	2
25	Responding to customer concerns.	2	
26	Discussing and presenting ideas.	2	
27	Improving communication in the workplace.	2	4
28	Solutions to communication problems.	2	
29	Closing a deal. Talking about priorities.	2	
30	Short report. Communication problems.	2	
Всього год.		60	20

7. Теми лабораторних занять (не передбачено навчальним планом)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Writing a job description.	4	6
2	Building rapport during a short conversation.	4	6
3	Writing an introduction email.	4	4
4	Research sectors and industries.	4	6
5	A short story.	4	4
6	Leave a voicemail message.	4	6
7	Email with action points.	4	4
8	A project debriefing and lessons learnt.	4	6
9	Comparatives and superlatives.	4	4
10	Giving and responding to instructions.	4	6
11	Hold a project meeting.	4	6
12	Video: Strategies for growth.	4	6
13	A product description.	4	6
14	A conversation between a client and a supplier.	4	6
15	Write an order confirmation letter.	4	4
16	A typical day at work.	4	6
17	Present a product.	4	6
18	Write a review.	4	6
19	Accident questionnaire.	4	4
20	Email about new security measures.	4	4
21	Resolving a conflict.	4	6
22	Prepare a visitor safety and security report.	4	6
23	Design a premium service.	4	6
24	A complain on a company forum.	4	6
25	Deal with customer complaints.	4	6
26	A "thank you" email.	4	4
27	Communication survey.	4	6
28	Past perfect.	4	4
29	Conditionals.	4	4
30	Write a short report.	4	6
Всього:		120	160

9. Індивідуальні завдання

Мета: Розвиток навичок роботи з іншомовними друкованими та електронними джерелами інформації та ділового спілкування. Розвиток навичок презентації.

1. Ділові листи.
CV,
Cover Letter,
Letter of complaint,
Letter of apology,
Letter of enquiry,
Letter of reply.
2. Есе (відповідно до теми у підручнику).
3. Презентації (відповідно до теми у підручнику).

10. Методи навчання

Основними методами навчання дисципліни «Професійне спілкування англійською мовою» є:

- методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності (монологічне мовлення, діалогічне мовлення, рольові ситуації, читання, аудіювання, переклад, дискусії, письмо, вправи);
- методи контролю і самоконтролю (тести, контрольні роботи, диктанти, переклад, аудіювання).

Основною методикою викладання дисципліни «Професійне спілкування англійською мовою» є комунікативна методика і методика підготовки та проведення презентації.

11. Методи контролю

Завдання на практичному занятті оцінюються у 5 балів. За кожну тему студент отримує по дві оцінки по 5 балів. Вага оцінки за змістовий модуль – 20 балів.

У кожному семестрі проводиться одна контрольна робота, яка оцінюється у 100 балів (вага оцінки – 10) і письмове завдання (есе / діловий лист / граматичне завдання, відповідно до теми), які оцінюються у 5 балів (вага оцінки – 10).

Завдання самостійної роботи оцінюються у 5 балів за кожне (читання, говоріння, письмо). Вага оцінки за самостійну роботу у кожному семестрі – 30 балів.

Форма підсумкового контролю навчання – залік.

Методи діагностики успішності та якості навчання: усний контроль, письмовий контроль, тестування, презентації.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль 1							Модуль 2								
ЗМ-1		ЗМ-2		КР-1	ПК-1	СР-1	Залік	ЗМ-3		ЗМ-4		КР-2	ПК-2	СР-2	Залік
T1	T2	T3	T4	T 1-4	T 1-4	T 1-4	T 1-4	T5	T6	T7	T8	T 5-8	T 5-8	T5-8	T1-8
10	10	10	10	100	5	5		10	10	10	10	100	5	5	
20		20		20	10	30	100	20		20		20	10	30	100

ЗМ – змістовий модуль;
 КР – контрольна робота;
 ПК – письмові завдання;
 СР – самостійна робота.

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Навчальна платформа «My English Lab».
2. Опорні схеми, таблиці, мультимедійні презентації, картки-схеми, картки контрольних питань, тести, відеоматеріали, електронний додаток.
3. Підручники та навчальні посібники, зазначені у списку літератури (електронні версії).
4. Роздатковий матеріал на практичних заняттях. Інтернет-ресурси.

14. Рекомендована література

Основна література

1. Business Partner. Coursebook (with digital resources). / O’Keeffe M. and all. Pearson Education Limited, 2018. 160 p.
2. Business Partner. Workbook (with digital resources). / O’Keeffe M. and all. Pearson Education Limited, 2018. 64 p.
3. English for International Tourism Upper-Intermediate. Student’s Book. London: Longman / Pearson Education Limited, 2019. 144 p.
4. Чаграк Н. І. Business Correspondence. Ділове листування англійською мовою. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. Івано-Франківськ: Симфонія Форте, 2021. 60 с.

Додаткова література

1. Longman Active Study Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2003.
2. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2003.
3. Longman Dictionary of Contemporary English. London: Longman / Pearson Education Limited, 2005.
4. Longman Photo Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2005.
5. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. New Edition. Student Book with DVD. London: Pearson Education, 2013. 128 p.
6. Чаграк Н. І. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.
7. Чаграк Н. І. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Learning English. British Council. – <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>
2. Business Partner. My English Lab. (доступ за персональним кодом)

ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ НІМЕЦЬКОЮ МОВОЮ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Обсяг дисципліни: 6 кредитів ЄКТС – 180 год. (60 год аудиторних занять; 120 год. самостійної роботи) – денна ф. н.; (20 год. аудиторних занять; 160 год. самостійної роботи) – заочна ф. н.	Рівень вищої освіти: другий (магістерський)	вибіркова	
	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»		
Модулів – 2 Змістових модулів – 4 Тем – 8	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <i>немає</i>		1-й	1-й
		Семестр	
		1, 2	1,2
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи – 4	Освітньо-професійна програма: «Курортна справа»	Лекції	
		-	-
		Практичні, семінарські	
		60 год.	20
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
120 год.	160		
Вид контролю			
залік	залік		
Сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:
для денної форми навчання – 1:2
для заочної форми навчання – 1:8

2. Мета і завдання курсу

Метою викладання навчальної дисципліни «Професійне спілкування німецькою мовою» є формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної і курортної сфери.

Основними **завданнями** вивчення навчальної дисципліни є досягнення таких цілей:

Практичної: формувати в здобувачів вищої освіти загальні та професійно орієнтовані комунікативні мовленнєві компетентності (лінгвістичну, соціолінгвістичну і прагматичну) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі.

Освітньої: формувати загальні компетентності, сприяти розвиткові здібностей до самооцінки та здатності до самостійного навчання, що дозволить здобувачам вищої освіти продовжувати навчання в академічному і професійному середовищі.

Пізнавальної: залучати здобувачів вищої освіти до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей.

Розвивальної: допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість студентів як користувачів мови, а також їх позитивне ставлення до вивчення мови.

Соціальної: сприяти становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися й робити вагомий внесок у середовищі міжкультурної взаємодії.

Соціокультурної: досягати широкого розуміння важливих та різнопланових міжнародних соціокультурних проблем, для того щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.

Очікувані результати навчання:

знати:

- граматичні структури, які є необхідними для гнучкого вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і продукування широкого кола текстів в академічній та професійній сферах;
- правила німецького синтаксису, щоб мати можливість розпізнавати і продукувати широке коло текстів в академічній та професійній сферах;
- мовні форми, властиві для офіційних та розмовних реєстрів академічного і професійного мовлення;
- широкий діапазон словникового запасу (зокрема й термінології), що є необхідним в академічній та професійній сферах;

вміти:

1. Аудіювання:

- розуміти основні ідеї та розпізнавати відповідну інформацію в ході обговорень, дебатів, доповідей, бесід, що за темою пов'язані з навчанням та спеціальністю;
- розуміти обговорення проблем загальнонаукового та професійно-орієнтованого характеру, що має на меті досягнення порозуміння;
- розуміти повідомлення та інструкції в академічному та професійному середовищі. Розуміти намір мовця і комунікативні наслідки його висловлювання (напр., намір зробити зауваження);
- визначати позицію і точку зору мовця.

2. Говоріння:

а) діалогічне мовлення:

- реагувати на основні ідеї та розпізнавати суттєво важливу інформацію під час обговорень, дискусій, бесід, що пов'язані з навчанням та професією. Володіння лексичним мінімумом ділових контактів, ділових зустрічей, нарад;
- чітко аргументувати відносно актуальних тем в академічному та професійному житті (напр., на конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі). Володіння мовленнєвим етикетом спілкування: мовні моделі звертання, ввічливості, вибачення, погодження тощо;
- поводитись адекватно у типових академічних і в професійних ситуаціях (на конференціях, на конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі);
- мовленнєвий етикет світського спілкування;
- виконувати широку низку мовленнєвих функцій і реагувати на них, гнучко користуючись загальноживаними фразами.

б) монологічне мовлення:

- чітко виступати з підготовленими індивідуальними презентаціями, щодо широкого кола тем академічного та професійного спрямування;
- продукувати чіткий, детальний монолог з широкого кола тем, пов'язаних з навчанням та спеціальністю
- користуватися базовими засобами зв'язку для поєднання висловлювань у чіткий, логічно об'єднаний дискурс.

3. Читання:

- розуміти автентичні тексти, пов'язані з навчанням та спеціальністю, з підручників, популярних і спеціалізованих журналів та Інтернет-джерел;
- розуміти головні ідеї та знаходити необхідну інформацію в неадаптованій літературі за

- фахом;
- розуміти інструкції по роботі устаткування / обладнання;
- розуміти графіки, діаграми та рисунки;
- вміння передбачати основну інформацію тексту за його заголовковою частиною та ілюстративним матеріалом, що супроводжує текст (прогнозуюче читання);
- здійснювати ознайомче читання неадаптованих текстів для отримання інформації;
- накопичення та використання інформації з різних джерел для подальшого використання (на презентаціях, конференціях, дискусіях в академічному навчальному середовищі а також у подальшій науковій роботі);
- вивчаюче читання з метою поповнення термінологічного тезаурусу;
- розуміти автентичну академічну та професійну кореспонденцію (напр., листи, факси, електронні повідомлення тощо);
- розуміти інформацію рекламних матеріалів.

4. Письмо:

- писати анотації до неадаптованих текстів за фахом;
- написання рефератів на основі автентичної літератури за фахом;
- укладання термінологічних словників за фахом на базі автентичної технічної літератури за фахом;
- складання текстів презентацій, використовуючи автентичні науково-технічні матеріали за фахом;
- писати зрозумілі, деталізовані тексти різного спрямування, пов'язані з особистою та професійною сферами;
- готувати і продукувати ділову та професійну кореспонденцію; писати з високим ступенем граматичної коректності резюме;
- заповнювати бланки для академічних та професійних цілей з високим ступенем граматичної коректності.

Після закінчення курсу «Професійне спілкування німецькою мовою» в здобувачів вищої освіти сформується рівень іншомовної комунікативної компетентності, необхідний для спілкування в реальних академічних та професійних сферах і ситуаціях, а саме:

Встановлення контактів / стосунків:

- написання електронних повідомлень, листів;
- читання з метою пошуку необхідної інформації
- розуміння та написання резюме, супроводжуючих листів;
- участь у співбесідах;
- заповнення бланків з відомостями про себе та організацію;
- розуміння і складання ділової документації (звітів, листів, доповідних записок і таке інше);
- організація та внесення змін в організацію проведення зустрічей і засідань;
- участь у дискусіях;
- читання з певною метою;
- презентація і передача інформації;
- надання й отримання зворотної інформації;
- дискусії на професійні теми;
- обмін професійною інформацією;
- робота з кореспонденцією (листи, електронні повідомлення).

Ділові подорожі:

- запит інформації, попереднє замовлення та бронювання;
- заповнення бланків (напр., заява на отримання візи);
- знаходження та вміння користуватися інформацією, яка необхідна під час подорожі (розклади, оголошення, Інтернет-сторінки);
- реєстрація і виписка з готелю.

Наукові конференції, дискусії:

- заповнення бланків (напр., заяви на участь у конференції);

- презентації, виступи;
- читання доповіді;
- участь в дискусії;
- ведення нотаток;
- спілкування.

Контракти та угоди:

- обговорення контрактів;
- обробка кореспонденції та відповідь на телефонні дзвінки.

Питання професійного та академічного характеру:

- знаходження інформації в різних джерелах;
- мовлення та письмо з навчальною метою.

3. Програма навчальної дисципліни

	Форма заняття	План, завдання	Кількість годин					
			Денна			Заочна		
			всього	ауд.	с.р.	всього	ауд.	с.р.
1 семестр. Модуль 1. Змістовий модуль 1.								
Тема 1. Besonderheiten der Sprache des offiziellen Verkehrs.	Практичне заняття	1. Amtsdeutsch als Existenzform der Sprache. 2. Stil des öffentlichen Verkehrs. 3. Grammatische, orthographische, lexikalische, stilistische Besonderheiten der Sprache des offiziellen Verkehrs	18	6	12	18	2	16
Тема 2. Dokumente des amtlich-privaten Bereichs.	Практичне заняття	1. Besonderheiten der Transliteration von Eigennamen und anderen Realien. 2. Lexikalische Klischees und amtliche Formulierungen in privaten Unterlagen.	24	8	16	22	2	20
Змістовий модуль 2.								
Тема 3. Dokumente des geschäftlichen Bereichs.	Практичне заняття	1. Struktur des Geschäftsbriefes. 2. Orthographische Besonderheiten des geschäftlichen Briefwechsels. 3. Anrede-, Abschieds- und Höflichkeitsformeln. 4. Falsche Freunde“ als Verständnisproblem.	24	8	16	24	2	22
Тема 4. Sondertypen der Geschäftsbriefe.	Практичне заняття	1. Abwicklung des kommerziellen Angebots und Auftrags.	24	8	16	26	4	22

		2. Widerruf. Reklamation. 3. Vertrauliche Auskünfte und finanzielle Mahnungen. 4. Bonitätsauskunft. 5. Struktur des Kaufvertrags						
Всього годин у 1-му семестрі			90	30	60	90	10	80
2-й семестр. Модуль 2. Змістовий модуль 3.								
Тема 5. Juristische Regelung des geschäftlichen Schriftverkehrs.	Практичне заняття	1. Vollmacht als besondere Art des schriftlichen Auftrags. 2. Struktur des Arbeitsvertrags. 3. Struktur des Mietvertrags. 4. Gründungsvertrag. 5. Statut.	18	6	12	20	2	18
Тема 6. Bewerbungsunterlagen	Практичне заняття	1. Lebenslauf. 2. Bewerbung. 3. Motivationsschreiben. 4. Referenzen. 5. Empfehlungsschreiben. 6. Bestätigung. 7. Abiturzeugnis. Anhang zum Abiturzeugnis. 8. Matrikel. 9. Diplom. Anhang zum Diplom.	24	8	16	22	2	20
Змістовий модуль 4.								
Тема 7. Essen und trinken.	Практичне заняття	1. Essgewohnheiten 2. Im Restaurant bestellen 3. Lebensmittel einkaufen 4. Zu Hause Essen 5. Die Mahlzeiten	24	8	16	24	2	22
Тема 8. Die Reise.	Практичне заняття	1. Einholen von Auskünften am Bahnhof 2. Fahrt 3. Flugreise 4. Autoreise 5. In der Stadt 6. Auf der Straße.	24	8	16	24	2	20
Всього годин у 2-му семестрі			90	30	60	90	10	80
Всього годин			180	60	120	180	20	160

4. Структура навчальної дисципліни

Заняття	Теми	Практичні заняття		Самостійна робота		Форми контролю
		Зміст	Год.	Зміст	Год.	УК/ ПК
І семестр (30 годин ауд., 60 годин сам. роб)						
Тема 1.		6		12		УК/ ПК
1.	In der Firma	Arten und Unternehmen	2	Beschreiben Sie den eventuellen Kontrakt.	4	УК/ ПК
2.	Das Angebot	Allgemeine	2	Beschreiben Sie das	4	УК

		Geschäftsbedingungen		freibleibende Angebot		
3.	Die Bewerbung	Das Bewerbungsschreiben. Kopien von Schul- und Arbeitszeugnissen	2	Beschreiben Sie Lebenslauf	4	УК/ ПК
Тема 2.			8		16	УК/ ПК
4.	Abschliessen des Vertrags	Ort und Datum des Abschlusses. Gegenstand des Vertrages.	2	Beschreiben Sie das Vertrag	4	УК
5.	Auf dem Bank	Die Versanddokumente	2	Beschreiben Sie die Luftfrachtbrief	4	УК
6.	Die Währungen	Der Wechselkurs. Geld wechseln	2	Die Bezahlung der Lieferung erfolgt in Euro auf dem Inkassowege.	4	УК
7.	Geld und Bankwesen	Zahlungsbedingungen	2	Beschreiben Sie die Rechnung	4	УК/ ПК
Тема 3.			8		16	УК/ ПК
8.	Auf der Messe	Messen und Ausstellungen in der Bundesrepublik.	2	Beschreiben Sie die Fachmesse	4	УК
9.	Bei der Autovermietung	Mietwagen. Auf der Tankstelle. Grammatik: Perfekt	2	Beschreiben Sie das steigende Kundeninteresse	4	УК
10.	Die Aktennotiz	Die Gesprächsnotiz	2	Wie schreibt man das Protokoll	4	УК
11.	Die Bestellung	Bezug auf das Angebot	2	Wie schreibt man die Preisliste.	4	УК
Тема 4.			8		16	УК/ ПК
12.	Im Reisebüro	Finalsatz- Der Kampf um den Kunden	2	Dialog Wir möchten einen Auftrag erteilen.	4	УК
13.	Organisation der Arbeit im Reisebüro	Arten der Reisebüros. Arten der Reisen.	2	Arbeit des Reisebüro schreiben	4	УК
14.	Dienstleistungen des Reisebüros	Einrichtung des Reisebüros	2	Zusammengesetzte Sätze. Satyreihe	4	УК
15.	Berufsbild	Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten der Reisebüroassistentin	2	Satzgefüge	4	ПК
II семестр (30 годин ауд., 60 годин сам. роб.)						
Тема 5.			6		12	УК/ ПК
1.	Im Hotel	Hotelpersonal benennen. Hotelzimmer beschreiben.	2	Über die Arteit im Hotel erzählen	4	УК
2.	Hotelunterkunsregeln	Infinitiv mit zu... Formulare ausfüllen.	2	Hotelunterkunsreg im Hotel erzählen	4	УК
3.	Die Gäste empfangen	Die Gästen Information geben	2	Check-in und Check-out	4	УК/ ПК
Тема 6.			8		16	УК/ ПК
4.	Reklamatoinen	Phasen bei der Bearbeitung von Reklamationen	2	Deklination der Adjektive lernen	4	УК

5.	Arbeit mit den Beschwerden	Reservierungsbestätigung	2	Mit den Beschwerden richtig arbeiten lernen	4	УК/ ПК
6.	Geschäftskorrespondenz im Hotel	Bezahlungbestätigung	2	Geschäftskorrespondenz im Hotel lernen	4	УК
7.	Struktur des Geschäftsbriefes	Einfache Geschäftsbriefe schreiben.	2	Passivbildung lernen	4	УК
Тема 7.			8		16	УК/ ПК
8.	Lebensmittel und Getränke	Vorliebe und Wünsche äussern	2	Deutsche und ukrainische Küche präsentieren	4	УК
9.	Im Kaufhaus	Preise, Gewichte, Masseinheiten und Grössen nennen	2	Über die Abteilungen im Kaufhaus erzählen	4	УК
10.	Im Restaurant	Einrichtungen der Gemeinschaftspflege in Deutschland benennen	2	Neue Lexik zum Thema lernen	4	УК
11.	Die Gäste im Restaurant bedienen und nach ihren Wünschen fragen	Den Tisch servieren.	2	Wie deckt man Tisch. Tischbesetzung lernen	4	УК/ ПК
Тема 8.			8		16	УК/ ПК
12.	Tourismus. Tourismusarten	Tourismusarten benennen und beschreiben	2	Neue Lexik zum Thema lernen	4	УК
13.	Entwicklung der Reisebranche	Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten der Reisebranche	2	Über die Entwicklung der Reisebranche erzählen	4	УК
14.	Tourismus als zweitgrösste Wirtschaftszweig	Arbeit mit den Kunden.	2	Passiv mit Modalverben	4	УК/ ПК
15.	Berufe im Tourismus	Der Objektsatz	2	Beschreiben die Berufe des Tourismus	4	ПК

5. Темі семінарських занять (не передбачено навчальним планом)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

6. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Arten und Unternehmen	2	2
2	Allgemeine Geschäftsbedingungen	2	
3	Das Bewerbungsschreiben. Kopien von Schul- und Arbeitszeugnissen	2	
4	Ort und Datum des Abschlusses. Gegenstand des Vertrages.	2	2

5	Die Versanddokumente	2	
6	Der Wechselkurs. Geld wechseln	2	
7	Zahlungsbedingungen	2	
8	Messen und Ausstellungen in der Bundesrepublik.	2	
9	Mietwagen. Auf der Tankstelle	2	2
10	In Deutschland benennen	2	
11	Den Tisch servieren.	2	
12	Tourismusarten benennen und beschreiben	2	
13	Die Gesprächsnotiz	2	4
14	Bezug auf das Angebot	2	
15	Finalsatz- Der Kampf um den Kunden	2	
16	Arten der Reisebüros. Arten der Reisen.	2	2
17	Einrichtung des Reisebüros	2	
18	Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten der Reisebüroassistentin	2	
19	Hotelpersonal benennen. Hotelzimmer beschreiben.	2	2
20	Infinitiv mit zu... Formulare ausfüllen.	2	
21	Die Gästen Information geben	2	
22	Phasen bei der Bearbeitung von Reklamationen	2	
23	Reservierungsbestätigung	2	
24	Bezahlungbestätigung	2	2
25	Einfache Geschäftsbriefe schreiben.	2	
26	Vorliebe und Wünsche äussern	2	
27	Preise, Gewichte, Masseinheiten und Gröss nennen	2	
28	Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten der Reisebranche	2	4
29	Arbeit mit den Kunden.	2	
30	Der Objektsatz.	2	
Всього год.		60	20

7. Теми лабораторних занять (не передбачено навчальним планом)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Beschreiben Sie den eventuellen Kontrakt. Kundeninteresse.	4	6
2	Wie schreibt man das Protokoll	4	6
3	Wie schreibt man die Preisliste.	4	4
4	Dialog Wir möchten einen Auftrag erteilen.	4	6
5	Arbeit des Reisebüro schreiben	4	4
6	Zusammengesetzte Sätze. Satyreihe	4	6
7	Satzgefüge	4	4
8	Über die Arbeit im Hotel erzählen	4	6
9	Hotelunterkunsfreg im Hotel erzählen	4	4
10	Check-in und Check-out	4	6
11	Deklination der Adjektive lernen	4	6
12	Mit den Beschwerden richtig arbeiten lernen	4	6
13	Geschäftskorrespondenz im Hotel lernen	4	6

14	Passivbildung lernen	4	6
15	Über die Abteilungen im Kaufhaus erzählen	4	4
16	Neue Lexik zum Thema lernen	4	6
17	Beschreiben Sie den eventuellen Kontrakt.	4	6
18	Beschreiben Sie das freibleibende Angebot	4	6
19	Beschreiben Sie Lebenslauf	4	4
20	Beschreiben Sie das Vertrag	4	4
21	Beschreiben Sie die Luftfrachtbrief	4	6
22	Die Bezahlung der Lieferung erfolgt in Euro auf dem Inkassowege.	4	6
23	Beschreiben Sie die Rechnung	4	6
24	Beschreiben Sie die Fachmesse	4	6
25	Beschreiben Sie das steigende	4	6
26	Wie deckt man Tisch. Tischbescheck lernen	4	4
27	Neue Lexik zum Thema lernen	4	6
28	Über die Entwicklung der Reisebranche erzählen	4	4
29	Passiv mit Modalverben	4	4
30	Beschreiben die Berufe des Tourismus	4	6
Всього:		120	160

9. Індивідуальні завдання

Мета: Розвиток навичок роботи з іншомовними друкованими та електронними джерелами інформації та ділового спілкування. Розвиток навичок презентації.

10. Методи навчання

Основними методами навчання дисципліни «Професійне спілкування німецькою мовою» є:

- методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності (монологічне мовлення, діалогічне мовлення, рольові ситуації, читання, аудіювання, переклад, дискусії, письмо, вправи);
- методи контролю і самоконтролю (тести, контрольні роботи, диктанти, переклад, аудіювання).

Основною методикою викладання дисципліни «Професійне спілкування німецькою мовою» є комунікативна методика і методика підготовки та проведення презентації.

11. Система оцінювання курсу і методи контролю

Завдання на практичному занятті оцінюються у 5 балів. За кожну тему студент отримує 5 балів. Вага оцінки за змістовий модуль – 10 балів.

У кожному семестрі проводиться одна контрольна робота, яка оцінюється у 100 балів (вага оцінки – 10) і письмове завдання (есе / діловий лист / граматичне завдання, відповідно до теми), які оцінюються у 5 балів (вага оцінки – 5).

Завдання самостійної роботи оцінюються у 5 балів за кожне (читання, говоріння, письмо). Вага оцінки за самостійну роботу у кожному семестрі – 15 балів.

Форма підсумкового контролю навчання – залік.

Методи діагностики успішності та якості навчання: усний контроль, письмовий контроль, тестування, презентації.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль 1							Модуль 2							
ЗМ-1		ЗМ-2		ТК-1	ПЗ-1	СРС-1	ЗМ-3		ЗМ-4		ТК-2	ПЗ-2	СРС-2	Залік
Т1	Т2	Т3	Т4	Т1-4	Т1-4	Т1-4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т5-8	Т5-8	Т5-8	Т1-8
5	5	5	5	100	5	5	5	5	5	5	100	5	5	100
10		10		10	5	15	10		10		10	5	15	

ЗМ – змістовий модуль;
 ТК – тестовий контроль;
 ПЗ – письмові завдання;
 СРС – самостійна робота.

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 4 курс. *Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів)* : навчально-методичний посібник. 2017. С. 142–153.

14. Рекомендована література

Основна література:

1. Галаган В. Я. Німецька мова туризму та готельного господарства. Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 464 с.
2. Галаган В.Я. Німецька мова ресторанної справи. Deutsch in der Gastronomie: навч. посіб. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 336 с.
3. Herzlich willkommen. Deutsch im Restaurant und Tourismus. Lehr- und Arbeitsbuch. Langenscheidt, 2012. 200 S.
4. Schumann A., Schurig C. Menschen im Beruf -Tourismus. Deutsch als Fremdsprache. München: Hueber Verlag GmbH & Co. KG, 2015. 74 S.

Допоміжна література:

1. Кудіна О.Ф. Феклістова Т. Німецька мова для початківців: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Вінниця: Нова Книга, 2014. 520 с.
2. Лоушанський В.М. Бродська О.О., Демберецька М.П. Німецька мова: навчально-методичний посібник для студентів II курсу освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» напряму підготовки 0203 Гуманітарні науки. Дрогобич: Посвіт, 2013. 328 с.
3. Туріс І. Німецька мова готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор, 2011. 196 с.

ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ ПОЛЬСЬКОЮ МОВОЮ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		1,2-й	1,2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		0 год.	0 год.
		Практичні	
		60 год.	20 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
Індивідуальні завдання: 0 год.			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;
для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: засвоєння теоретичного матеріалу курсу та вміння застосувати його в практичній діяльності. Сформувані практичну базу володіння другою слов'янською мовою (польською), що передбачає оперування лексико-граматичними вправами, головними типовими зразками побудови польського речення.

Завдання: формування теоретичних знань з дисципліни та практичних умінь для застосування в комунікативній практиці.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: базові граматичні структури, що є необхідними для вираження відповідних функцій та понять, а також для розуміння і відтворення почутої фрази чи інформації, елементарні правила синтаксису, щоб дати можливість розпізнати і продукувати широке коло текстів у сфері повсякденного спілкування, базовий діапазон словникового запасу, що є необхідним для елементарного сприйняття та реагування на відповідну інформацію у різних сферах культурного та соціального характеру.

вміти: сприймати та відповідати на запитання елементарного рівня знання іноземної мови, для того, щоб досягти розуміння з співрозмовником, застосовуючи різноманітні способи вербальної комунікації, дискусії та дебати.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.

Тема 1. Польська мова серед інших слов'янських мов. Алфавіт. Наголос. Основи орфоєпії.
Читання слів

Тема 2. Форми ввічливості. Граматична термінологія. Дієслова być, mieć. Дієвідміна –m, -sz. Особові займенники. Різниця у вживанні займенників oni і one

Тема 3. Знайомство та представлення. Вживання форм: Mam na imię...,
Nazywam się... Називний відмінок іменників у ролі підмета. Co to jest?
Kto to jest? Поділ іменників за родами

Тема 4. Кількісні та порядкові числівники від 1-20. Займенники ten, ta, to. Основи правопису.
Написання ó – u, ch – h, i – j. Словниковий диктант.

Тема 5. Назви національностей. Назви професій. Іменний присудок з
іменною частиною у називному та орудному відмінку однини і множини. Конструкції On jest +О.в.
To jest + Н.в.

Тема 6. Дієвідмини –ę, -esz, -ę, -sz. Написання rz – ż. Заперечні конструкції з дієсловом być

Тема 7. Числівники 21–100. Моя сім'я. Родинні поняття. Присвійні займенники у Н. В. Mój, twój, swój, nasz, wasz, jego, ich

Тема 8. Захоплення і одиниці. Co lubisz robić? Порядкові числівники. Звороти на позначення часу. Питання про годину: Która godzina? O której godzinie?

Тема 9. Числівники 100 – 1000. Продукти харчування. Ціна. Вживання числівників у реченні.

Тема 10. Страви та напої. Улюблене меню. Рецепт страви. Дієслова jeść, pić. О.в. у словосполученнях з прийменником z.

Тема 11. Дні тижня. Година. Відмінювання іменника tydzień. Частини доби. Назви Місяців.

Тема 12. Напрямок руху. Дієслова руху. Відмінювання дієслів руху. Прийменники з дієсловами руху. Р.в. одн. прикметників, іменників та займенників з прийменником do у зворотах на позначення руху.

Тема 13. Подорож. Типи транспорту. Конструкції jechać +О.в.

Тема 14. Одяг та речі. Кольори. Р.в. мн. на позначення кількості. З.в. іменників у зворотах mieć na sobie, nosić

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.

Тема 15. Вживання прийменників. Відмінювання дієслів iść, być, jeść. Модальні дієслова + інфінітив. Минулий час дієслів. Наголос у минулому часі.

Тема 16. Опис людини. Прикметники на позначення зовнішності і характеру людини. Відмінювання прикметників. Прислівники.

Тема 17. Ступені порівняння прикметників та прислівників.

Тема 18. Назви сторін світу, об'єктів, пам'яток культури. Р., З., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (do, u, na, nad, w). Діалоги в ситуації подорожі.

Тема 19. Моя квартира. Опис квартири, будинку, кімнати. Меблі. Р., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (obok, naprzeciwko, nad, pod, przed, za, między, w na, po). Н. в. мн. форми іменників і прикметників.

Тема 20. Розпорядок дня. Знаходження визначеного місця перебування. Плани на майбутнє. Відмінювання дієслів у майбутньому часі.

Тема 21. Атмосферні явища та пори року. Погода.

Тема 22. Назви частин тіла. Здоров'я і хвороби. Ознаки хвороби. Діалог "U lekarza". Конструкції boli / bolą mnie

Тема 23. Назви частин тіла. Здоров'я і хвороби. Ознаки хвороби. Діалог "U lekarza". Конструкції boli / bolą mnie

Тема 24. Минулий час дієслів. Порівняння часових форм. Розмова про минуле та майбутнє.

Тема 25. Моє улюблене місто. Умовний спосіб дієслів. Наказовий спосіб дієслів.

Тема 26. Вільний час. Хобі. Дієслівні іменники.

Тема 27. Спорт. Види спорту. Спорт – це здоров'я.

Тема 28. Свята та святкування. Традиції. День народження, іменини.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	П	лаб.	інд.	с.р.		л	П	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1												
Тема 1. Польська мова серед інших слов'янських мов. Алфавіт. Наголос. Основи орфоєпії. Читання слів	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 2. Форми ввічливості. Граматична термінологія. Дієслова być, mieć. Дієвідміна –m, -sz. Особові займенники. Різниця у вживанні займенників oni і one	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 3. Знайомство та представлення. Вживання форм: Mam na imię..., Nazywam się... Називний відмінок іменників у ролі підмета. Co to jest? Kto to jest? Поділ іменників за родами	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 4. Кількісні та порядкові числівники від 1-20. Займенники ten, ta, to. Основи правопису. Написання ó – u, ch – h, i – j. Словниковий диктант	7	0	2	0	0	5	10	0	0	0	0	10
Тема 5. Назви національностей. Назви професій. Іменний присудок з іменною частиною у називному та орудному відмінку однини і множини. Конструкції On jest +О.в. To jest + Н.в.	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
Тема 6. Дієвідмини –ę, -esz, -ę, -sz. Написання rz – ż. Заперечні конструкції з дієсловом być	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 7. Числівники 21–100. Моя сім'я. Родинні поняття. Присвійні займенники у	32	0	2	0	0	30	20	0	0	0	0	20

Н. В. Mój, twój, swój, nasz, wasz, jego, ich												
Тема 8. Захоплення і одиниці. Co lubisz robić? Порядкові числівники. Звороти на позначення часу. Питання про годину: Która godzina? O której godzinie?	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 9. Числівники 100 – 1000. Продукти харчування. Ціна. Вживання числівників у реченні.	22	0	2	0	0	20	22	0	2	0	0	20
Тема 10. Страви та напої. Улюблене меню. Рецепт страви. Дієслова jeść, pić. О.в. у словосполученнях з прийменником z	9	0	4	0	0	5	12	0	2	0	0	10
Тема 11. Дні тижня. Година. Відмінювання іменника tydzień. Частини доби. Назви Місяців.	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 12. Напрямок руху. Дієслова руху. Відмінювання дієслів руху. Прийменники з дієсловами руху. Р.в. одн. прикметників, іменників та займенників з прийменником do у зворотах на позначення руху.	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
Тема 13. Подорож. Типи транспорту. Конструкціїjechać +О.в.	22	0	2	0	0	20	22	0	2	0	0	20
Тема 14. Одяг та речі. Кольори. Р.в. мн. на позначення кількості. З.в. іменників у зворотах mięć na sobie, posić	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 1	110	0	30	0	0	80	90	0	10	0	0	80
Змістовий модуль 2												
Тема 15. Вживання прийменників. Відмінювання дієслів iść, tuć, jeść. Модальні дієслова + інфінітив. Минулий час дієслів. Наголос у минулому часі.	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
Тема 16. Опис людини.	7	0	2	0	0	5	20	0	0	0	0	20

Прикметники на позначення зовнішності і характеру людини. Відмінювання прикметників. Прислівники.												
Тема 17. Ступені порівняння прикметників та прислівників.	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 18. Назви сторін світу, об'єктів, пам'яток культури. Р., З., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (do, u, na, nad, w). Діалоги в ситуації подорожі.	14	0	4	0	0	10	12	0	2	0	0	10
Тема 19. Моя квартира. Опис квартири, будинку, кімнати. Меблі. Р., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (obok, naprzeciwko, nad, pod, przed, za, między, w na, po). Н. в. мн. форми іменників і прикметників.	12	0	2	0	0	10	12	0	2	0	0	10
Тема 20. Розпорядок дня. Знаходження визначеного місця перебування. Плани на майбутнє. Відмінювання дієслів у майбутньому часі.	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 21. Атмосферні явища та пори року. Погода.	7	0	2	0	0	5	20	0	0	0	0	20
Тема 22. Назви частин тіла. Здоров'я і хвороби. Ознаки хвороби. Діалог "U lekarza". Конструкції boli / bolą mnie	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
Тема 23. Здоровий спосіб життя. Відмінювання займенників	12	0	2	0	0	10	20	0	0	0	0	20
Тема 24. Минулий час дієслів. Порівняння часових форм. Розмова про минуле та майбутнє	2	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
Тема 25. Моє улюблене місто. Умовний спосіб дієслів. Наказовий спосіб дієслів.	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 26. Вільний час. Хобі. Дієслівні іменники	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Тема 27. Спорт. Види спорту. Спорт – це здоров'я	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Тема 28. Свята та святкування. Традиції. День народження, іменини. Повторення минулого часу доконаного та недоконаного виду. Поздоровлення офіційні та неофіційні. Структура “zyszyć +Д.в. + Р.в.	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Разом за змістовим модулем 2	70	0	30	0	0	40	90	0	10	0	0	80
Усього годин	180	0	60	0	0	120	180	0	20	0	0	160

5. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1	Наголос. Основи орфоєпії. Читання слів	2
2	Форми ввічливості. Граматична термінологія. Дієслова być, mieć. Дієвідміна –m, -sz. Особові займенники. Різниця у вживанні займенників oni і one	2
3	Знайомство та представлення. Вживання форм: Mam na imię..., Nazywam się... Називний відмінок іменників у ролі підмета. Co to jest? Kto to jest? Поділ іменників за родами	2
4	Кількісні та порядкові числівники від 1-20. Займенники ten, ta, to. Основи правопису. Написання ó – u, ch – h, i – j. Словниковий диктант.	2
5	Назви національностей. Назви професій. Іменний присудок з іменною частиною у називному та орудному відмінку однини і множини. Конструкції On jest +О.в. To jest + Н.в.	2
6	Дієвідмини –ę, -esz, -ę, -sz. Написання rz – ż. Заперечні конструкції з дієсловом być	2
7	Числівники 21–100. Моя сім'я. Родинні поняття. Присвійні займенники у Н. В. Mój, twój, swój, nasz, wasz, jego, ich	2
8	Захоплення і одиниці. Co lubisz robić? Порядкові числівники. Звороти на позначення часу. Питання про годину: Która godzina? O której godzinie?	2
9	Числівники 100 – 1000. Продукти харчування. Ціна. Вживання числівників у реченні.	2
10	Страви та напої. Улюблене меню. Рецепт страви. Дієслова jeść, pić. О.в. у словосполученнях з прийменником z.	4
11	Дні тижня. Година. Відмінювання іменника tydzień. Частини доби. Назви Місяців.	2
12	Напрямок руху. Дієслова руху. Відмінювання дієслів руху. Прийменники з дієсловами руху. Р.в. одн. прикметників, іменників та займенників з прийменником do у зворотах на позначення руху.	2
13	Подорож. Типи транспорту. Конструкції jechać +О.в.	2
14	Одяг та речі. Кольори. Р.в. мн. на позначення кількості. З.в. іменників у	2

	зворотах mieć na sobie, nosić	
15	Вживання прийменників. Відмінювання дієслів iść, myć, jeść. Модальні дієслова + інфінітив. Минулий час дієслів. Наголос у минулому часі.	2
16	Опис людини. Прикметники на позначення зовнішності і характеру людини. Відмінювання прикметників. Прислівники.	2
17	Ступені порівняння прикметників та прислівників.	2
18	Назви сторін світу, об'єктів, пам'яток культури. Р., З., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (do, u, na, nad, w). Діалоги в ситуації подорожі.	4
19	Моя квартира. Опис квартири, будинку, кімнати. Меблі. Р., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях (obok, naprzeciwko, nad, pod, przed, za, między, w na, po). Н. в. мн. форми іменників і прикметників.	2
20	Розпорядок дня. Знаходження визначеного місця перебування. Плани на майбутнє. Відмінювання дієслів у майбутньому часі.	2
21	Атмосферні явища та пори року. Погода.	2
22	Назви частин тіла. Здоров'я і хвороби. Ознаки хвороби. Діалог "U lekarza". Конструкції boli / bołą mnie	2
23	Здоровий спосіб життя. Відмінювання займенників	2
24	Минулий час дієслів. Порівняння часових форм. Розмова про минуле та майбутнє	2
25	Моє улюблене місто. Умовний спосіб дієслів. Наказовий спосіб дієслів.	2
26	Вільний час. Хобі. Дієслівні іменники.	2
27	Спорт. Види спорту. Спорт – це здоров'я	2
28	Свята та святкування. Традиції. День народження, іменини. Повторення минулого часу доконаного та недоконаного виду. Поздоровлення офіційні та неофіційні. Структура "zyszyć + Д.в. + Р.в.	2

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість Годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
Змістовий модуль 1			
1	Скласти термінологічний словник на лексику до розмовної теми «Кулінарія. Назви страв»	5	10
2	Виконання лексичних та граматичних вправ. Читання тексту.	5	10
3	Підготовка до діалогічного мовлення	30	20
4	Написання електронного листа на тему за вибором	20	20
5	Підготувати розповідь про.....	20	20
Змістовий модуль 2			
6	Скласти термінологічний словник на лексику до розмовної теми «Туризм. Хобі. Відпочинок»	10	10
7	Виконання лексичних та граматичних вправ. Читання тексту.	10	10
8	Підготовка до діалогічного мовлення	10	20
9	Написання електронного листа на тему за вибором	5	20
10	Підготувати розповідь про.....	5	20
Всього:		120	160

9. Індивідуальні завдання

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий шабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, умінь здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.
4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:
- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
 - інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума		
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 20						Max= 10		30	100

Виконання курсової роботи (не передбачено)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Рекомендована література

Базова

1. Кравчук Алла. Польська граматики в таблицях. К.: Фірма «Інкос», 2019. 76с.
2. Рігер Януш, Демська-Кульчицька Оріся. Українськопольський тематичний словник. Львів: Видавництво Українського католицького університету, 2007. 704 с.
3. Хім'як Василь. Już coś potrafię...: Навчальний посібник. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2003.

4. Aleksandra Janowska, Magdalena Pastuchowa. Dzień dobry. Podręcznik do nauki języka polskiego dla początkujących. Katowice 2005.
5. Brygida Rudzka, Zofia Goczołowa. Wśród Polaków. Lublin 1992.
6. Słownik ortograficzny języka polskiego. Lviv. Svit, 1998

СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМИ, РЕСТОРАННИМИ І КУРОРТНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Визначення стратегічних цілей управління діяльністю готельними, ресторанными і курортними підприємствами</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		3-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		0 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
		Індивідуальні завдання: Вид контролю: <u>екзамен</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2
для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення дисципліни «Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами» є оволодіння сучасними теоретичними основами стратегічного управління та практичними навичками прийняття стратегічних рішень у процесі управління діяльністю та розвитком готельними, ресторанными і курортними підприємствами.

Завдання: засвоєння сучасного інструментарію розроблення і впровадження стратегій діяльності на усіх рівнях управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;

- концептуальні підходи до управління курортним підприємством;
- складові системи стратегічного управління;
- складові зовнішнього середовища непрямого впливу курортного підприємства;
- складові зовнішнього середовища безпосереднього впливу курортного підприємства;
- чинники внутрішнього середовища курортного підприємства;
- теоретико-методичні основи стратегічного аналізу;
- основні поняття конкурентоспроможності підприємства;
- класифікацію стратегій організацій;
- види конкурентних стратегій;
- сутність бенчмаркінгу;
- основні типи задач та методику їх розв'язання.

вміти:

- будувати «дерево цілей»;
- розробляти місію та візію курортного підприємства;
- здійснювати оцінку факторів макросередовища курортного підприємства;
- вказувати перелік загроз і можливостей макросередовища курортного підприємства;
- здійснювати оцінку факторів мікросередовища курортного підприємства;
- проводити PEST та PESTEL-аналіз;
- проводити SWOT-аналіз курортного підприємства;
- показати радар конкурентоспроможності;
- здійснити вибір стратегії курортного підприємства;
- використовувати концепцію бенчмаркінгу.

2. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ В ДІЯЛЬНОСТІ КУРОРТНОГО ПІДПРИЄМСТВА.

Тема 1. Стратегічне управління в діяльності курортного підприємства. Концептуальні підходи до управління курортним підприємством. Переваги стратегічного підходу до управління. Складові системи стратегічного управління.

Тема 2 . Діагностика внутрішнього і зовнішнього середовища. Діагностика зовнішнього середовища непрямого впливу курортного підприємства. Діагностика зовнішнього середовища безпосереднього впливу курортного підприємства. Діагностика внутрішнього середовища підприємства. PEST та PESTEL-аналіз. ICEDRIPS-аналіз.

Тема 3. Стратегічний аналіз. Теоретичні основи стратегічного аналізу. SWOT-аналіз. Стратегічний баланс потенціалу підприємства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МАРКЕТИНГОВІ ТА ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ КУРОРТНОГО ПІДПРИЄМСТВА.

Тема 1. Конкурентоспроможність курортного підприємства. Сутність конкурентоспроможності підприємства. Визначення конкурентоспроможності курортного підприємства. Оцінювання конкурентної позиції методом конкурентних переваг.

Тема 2. Стратегії організацій. Конкурентні стратегії. Класифікація стратегій. Способи розроблення стратегій. Види конкурентних стратегій.

Тема 3. Маркетингові та інноваційні аспекти забезпечення конкурентоспроможності курортного підприємства. Маркетингові стратегії інноваційних курортних послуг. Дослідження ринку інноваційних курортних послуг. Інноваційні стратегії.

Тема 4. Сутність курортного бенчмаркінгу. Сутність та види бенчмаркінгу. Розроблення бенчмаркінгової стратегії. Впровадження бенчмаркінгу в діяльність курортного підприємства.

Тема 5. Стратегічне лідерство та стратегічний контроль. Стратегічне планування. Стратегічне лідерство. Стратегічний контроль.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб.	інд.	с.р.	л		п	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Стратегічне управління в діяльності курортного підприємства												
Тема 1. Стратегічне управління в діяльності курортного підприємства	10	2	2	0	0	6						
Тема 2. Діагностика внутрішнього і зовнішнього середовища	12	2	2	0	0	8						
Тема 3. Стратегічний аналіз	10	2	2	0	0	6						
Разом за змістовим модулем 1	32	6	6	0	0	20						
Змістовий модуль 2. Маркетингові та інноваційні аспекти забезпечення конкурентоспроможності курортного підприємства.												
Тема 1. Конкурентоспроможність курортного підприємства.	11	2	1	0	0	8						
Тема 2. Стратегії організації. Конкурентні стратегії.	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Маркетингові та інноваційні аспекти забезпечення конкурентоспроможності курортного підприємства.	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Сутність курортного бенчмаркінгу.	12	2	2	0	0	8						
Тема 5. Стратегічне лідерство та стратегічний контроль.	12	2	2	0	0	8						
Разом за змістовим модулем 2	58	10	8	0	0	40						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0						
Усього годин	90	16	14	0	0	60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Стратегічне управління в діяльності курортного підприємства	2
2	Діагностика внутрішнього і зовнішнього середовища	2
3	Стратегічний аналіз	2
4	Конкурентоспроможність курортного підприємства. Стратегії організації. Конкурентні стратегії	2
5	Маркетингові та інноваційні аспекти забезпечення конкурентоспроможності курортного підприємства	2
6	Сутність курортного бенчмаркінгу	2
7	Стратегічне лідерство та стратегічний контроль	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Поняття, рівні і види стратегічних змін на підприємстві.	8
2	Послідовність стратегічних змін, етапи і форми реалізації стратегії підприємства.	6
3	Організаційне забезпечення стратегічного управління	8
4	Інформаційне забезпечення стратегічного управління	8
5	Контроль за впровадженням стратегії	8
6	Модель трьох факторів – модель «3С»	8
7	Впровадження бенчмаркінгу	8
8	Визначення конкурентоспроможності методом, заснованим на теорії ефективної конкуренції.	8
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

16. Сутність готельних послуг та особливості управління підприємствами готельного господарства.
17. Тенденції розвитку та стратегічного управління підприємствами готельного господарства в умовах глобалізації.
18. Стан стратегічного управління діяльністю підприємств готельного господарства.
19. Концепція стратегічного управління підприємствами готельного кластеру на основі інтеграційного підходу.
20. Формування організаційно-економічних моделей стратегічного управління кластером підприємств готельного господарства.
21. Готельний бізнес в системі національної економіки.
22. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку підприємства.
23. Стратегії забезпечення конкурентоспроможності підприємств сфери готельних послуг.
24. Розроблення стратегії організації з використанням бенчмаркінгового підходу
25. Поняття стейкхолдерів як учасників процесу впровадження стратегічних змін на підприємстві та їх вплив на цей процес.

26. Оцінювання конкурентної позиції організації методом конкурентних переваг.
27. Корпоративна культура та її роль у реалізації стратегії.
28. Стратегічний контроль.
29. Методичні підходи до розроблення інноваційної стратегії підприємства.
30. Стилi керівництва в процесі змін.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2		
5	5	5	5	5	5	5	20	20	25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Будник М.М., Невертій Г.С., Курилова Н.М. Стратегічне управління. Київ: Кондор-Видавництво, 2020. 292 с.

14. Рекомендована література

1. Довгань Л. Є., Каракай Ю. В., Артеменко Л. П. Стратегічне управління. Навч. посіб. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2011. 440 с.
2. Мендела І.Я. Стратегічне управління: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. 114 с.
3. Педченко Н.С. Потенціал розвитку при стратегічному управлінні підприємством : монографія. Полтава : ПУЕТ, 2012. 365 с.
4. Тертичка В.В. Стратегічне управління : підручник. Київ : «К.І.С.», 2017. 932 с.

15. Інформаційні ресурси

8. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

9. Мендела І.Я. Аутсорсинг персоналу в готелях [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/3522>
10. Мендела І.Я. Інноваційна діяльність курортного підприємства [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6923>
11. Розвиток інтрапідприємства на підприємствах курортної сфери [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/5812>
12. Стратегічне управління розвитком регіону [Електронний ресурс]. URL: <https://core.ac.uk/reader/325943070>
13. Стратегічне управління, як основна частина менеджменту підприємства [Електронний ресурс]. URL: http://bses.in.ua/journals/2019/38_1_2019/23.pdf

СУЧАСНА КУРОРТНА СПРАВА УКРАЇНИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Курорти України (на вибір студента)</u>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60		Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
	Самостійна робота		
	60 год.	80 год.	
Індивідуальні завдання: 18 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення основних компонентів і структури рекреаційних ресурсів та курортного господарства України.

Завдання: вивчення дисципліни «Сучасна курортна справа України» є вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування для організації та функціонування курортних і рекреаційних закладів України.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- поняття рекреаційних ресурсів України;
- рекреаційне господарство України;
- проблеми та завдання рекреаційного господарства України;
- лікувально-курортне господарство України;
- розвиток курортної справи в Україні;
- технологію функціонування санаторно-курортної діяльності;
- особливості санаторно-курортної галузі як складової туристичної індустрії;
- поняття, зміст та розвиток санаторно-курортної справи;

- види та склад послуг санаторно-курортної закладів України;
- регіональні особливості розвитку санаторно-курортної закладів України;
- перспективні напрямки розвитку санаторно-курортної діяльності;
- територіальну організацію санаторно-курортного лікування;
- принципи організації санаторно-курортного лікування;
- загальну характеристику санаторно-курортного лікування в Україні;
- санаторно-курортне лікування системи кровообігу, захворювань нервової системи, органів травлення, органів дихання, опорно-рухового апарату, сечостатевої системи та інших захворювань;
- курорти України.

вміти:

- застосовувати набуті теоретичні знання та вміння у практичній роботі;
- аналізувати наявні рекреаційні ресурси для потреб оздоровлення населення та організації курортної справи;
- комплексно вивчати курорти та курортні зони України.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА РЕКРЕАЦІЙНОГО ТА КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.

Тема 1. Рекреаційне господарство України. Вступ. Поняття рекреаційних ресурсів України. Рекреаційне господарство України. Проблеми та завдання рекреаційного господарства України.

Тема 2. Лікувально-курортне господарство України. Вступ. Розвиток курортної справи в Україні.

Тема 3. Технологія функціонування санаторно-курортної діяльності. Вступ. Особливості санаторно-курортної галузі як складової туристичної індустрії. Поняття, зміст та розвиток санаторно-курортної справи. Види та склад послуг санаторно-курортної закладів України. Регіональні особливості розвитку санаторно-курортної закладів України. Перспективні напрямки розвитку санаторно-курортної діяльності.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕРИТОРІАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ЛІКУВАННЯ.

Тема 4. Територіальна організація санаторно-курортного лікування. Вступ. Поняття санаторно-курортної діяльності. Територіальна організація санаторно-курортної діяльності. Принципи організації санаторно-курортного лікування. Загальна характеристика санаторно-курортного лікування в Україні. Санаторно-курортне лікування системи кровообігу. Санаторно-курортне лікування захворювань нервової системи. Санаторно-курортне лікування захворювань органів травлення. Санаторно-курортне лікування органів дихання. Санаторно-курортне лікування захворювань опорно-рухового апарату. Санаторно-курортне лікування сечостатевої системи та інших захворювань.

Тема 5. Курорти України. Алушта. Бердянськ. Березівські мінеральні води. Буковель. Євпаторія. Кароліно-Бугаз. Коблеве. Куяльник. Миргород. Моршин. Синяк. Слов'янськ. Сойми. Східниця. Трускавець. Феодосія. Шаян. Ялта.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організаційна структура рекреаційного та курортного господарства України												
Тема 1. Рекреаційне господарство України	12	2	2	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 2. Лікувально-курортне господарство України	12	2	2	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 3. Технологія функціонування санаторно-курортної діяльності	16	2	2	0	0	12	18	1	1	0	0	16
Тема 4. Територіальна організація санаторно-курортного лікування	20	4	4	0	0	12	20	1	1	0	0	18
Тема 5. Курорти України	30	6	4	0	0	20	29	2	1	0	0	26
Усього годин	90	16	14	0	0	60	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Рекреаційне господарство України	2	0,5
2	Тема 2. Лікувально-курортне господарство України	2	0,5
3	Тема 3. Технологія функціонування санаторно-курортної діяльності	2	1
4	Тема 4. Територіальна організація санаторно-курортного лікування	4	1
5	Тема 5. Курорти України	4	1
Всього:		14	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Рекреаційне господарство України	8	10
2	Тема 2. Лікувально-курортне господарство України	8	10
3	Тема 3. Технологія функціонування санаторно-курортної діяльності	12	16
4	Тема 4. Територіальна організація санаторно-курортного лікування	12	18

5	Тема 5. Курорти України	20	26
Всього:		60	80

9. Індивідуальні завдання

1. Бальнеологічні курорти Закарпатської області.
2. Бальнеологічні курорти Криму.
3. Бальнеологічні курорти Львівської області.
4. Бальнеологічні курорти Одеської області.
5. Бальнеологічні курорти Південної України.
6. Бальнеологічні курорти Північної України.
7. Бальнеологічні курорти Східної України.
8. Бальнеологічні курорти Українських Карпат.
9. Бальнеологічні курорти Центральної України.
10. Грязелікування в АР Крим.
11. Грязелікування в Українських Карпатах.
12. Грязелікування в Центральній Україні.
13. Грязелікування на узбережжях морів.
14. Грязелікування у Східній Україні.
15. Загальна характеристика мінеральних вод АР Крим.
16. Загальна характеристика мінеральних вод Закарпатської області.
17. Загальна характеристика мінеральних вод Івано-Франківської області.
18. Загальна характеристика мінеральних вод Львівської області.
19. Загальна характеристика мінеральних вод Одеської області.
20. Загальна характеристика мінеральних вод Полтавської області.
21. Загальна характеристика мінеральних вод Тернопільської області.
22. Загальна характеристика мінеральних вод Хмельницької області.
23. Загальна характеристика мінеральних вод Чернівецької області.
24. Оздоровчо-рекреаційні ресурси АР Крим.
25. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Вінницької області.
26. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Волинської області.
27. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Дніпропетровської області.
28. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Донецької області.
29. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Житомирської області.
30. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Закарпатської області.
31. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Запорізької області.
32. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Івано-Франківської області.
33. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Київської області.
34. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Кіровоградської області.
35. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Луганської області.
36. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Львівської області.
37. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Миколаївської області.
38. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Одеської області.
39. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Полтавської області.
40. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Рівненської області.
41. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Сумської області.
42. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Тернопільської області.
43. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Харківської області.
44. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Херсонської області.
45. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Хмельницької області.
46. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Черкаської області.
47. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Чернівецької області.
48. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Чернігівської області.
49. Оздоровчо-рекреаційні ресурси м. Севастополя.
50. Особливості кліматолікування в Кримських горах.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, умінь здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.
4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:
- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
 - інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) екзаменаційні письмові завдання та усне опитування (підсумковий тестовий контроль).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тестовий контроль	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30		Max= 10		20	100

Виконання курсової роботи (згідно затверджених тем магістерських проектів)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський

національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.

3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

5. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. К. : УРЕ, 1988–1993.
6. Иванов В.В., Невраев Г.А. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов). Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. М. : Недра, 1963. С. 9–26.
7. Иванов В.В., Невраев Г.А., Фомичев М.М. Каталог грязевых месторождений СРСР/ М. : Недра, 1970. 168 с.
8. Иванов В.В., Невраев Г.А. [Классификация](#) подземных минеральных [вод](#). М., 1964. 167 с.
9. Кадастр минеральных вод СССР. М., 1987 р.
10. Курортні ресурси України. К. : ТАМЕД, 1999.
11. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. М. : Сов. энциклопедия, 1988.
12. Фоменко Н.В. Рекреационні ресурси та курортологія. Івано-Франківськ, 2001. 324 с.

Допоміжна

8. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
9. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». ВВР, 2000. № 36. Ст. 299.
10. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами [№ 199-IX від 17.10.2019](#), ВВР, 2019, № 51, ст.377 [№ 733-IX від 18.06.2020](#)].
11. [Основи законодавства України про охорону здоров'я](#). ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.
12. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
13. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
14. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». – 02.06.2003. № 243.

15. Інформаційні ресурси

14. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
15. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
16. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
17. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

ТЕРИТОРІАЛЬНЕ ПЛАНУВАННЯ КУРОРТНИХ МІСЦЕВОСТЕЙ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Організація курортів на базі природних ресурсів</u>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 42 самостійної роботи студента – 48		Лекції	
		24 год.	8 год.
		Практичні, семінарські	
		18 год.	6 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
	Самостійна робота		
	48 год.	76 год.	
Індивідуальні завдання: 20 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 8/10;

для заочної форми навчання – 1/5.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів розуміння сутності та особливості проектування курортів та курортних зон, як територій для відпочинку, ознайомити студентів з структурою проектних робіт, сформулювати уявлення про масштаби проектування курортних зон, необхідність їх раціонального влаштування, експлуатації та охорони.

Завдання: дати знання про стадії планування проекту, основні умови при проектувальних роботах, місце планувальних робіт у влаштуванні малих і великих курортних зон; ознайомити із схемами розселення населення у запроектованих курортних зонах та курортах, схемами функціонального зонування курортних зон.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати :

- етапи територіального планування курортів
- основи територіального планування курортів
- специфіку територіальної організації господарства території
- моделі розселення населення у запроектованих курортних зонах
- зонування території курортної зони чи курорту

- базові знання теоретичних засад проектування курортів та курортних зон
- економіко-географічні підходи до формування планувальної основи концепції району
- особливості та проблеми планування курортів і/або курортних зон.

вміти :

- проводити функціональне зонування територій курортних зон та курортів;
- оцінювати можливості територіального проектування і районного планування в сучасних соціально-економічних умовах України
- отримувати загальне уявлення про сукупність проектно-планувальних робіт для курортів і курортних зон
- виділяти границі районів для територіального проектування та районного планування курортних територій
- створювати схеми перспективного розвитку курортних зон.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основні засади територіального планування курортів та курортних зон

Тема 1. Загальні поняття основ територіального планування курортів. Види територіального планування. Цілі та основні завдання територіального проектування.

Тема 2. Загальні питання територіального планування курортів. Інженерна підготовка території. Розташування дорожньої мережі і організація транспортного обслуговування. Використання водних ресурсів. Енерго-, газо-, теплозабезпечення. Розміщення об'єктів культурно-побутового обслуговування. Охорона природи і покращення ландшафту.

Тема 3. Розвиток територіальної структури виробничих сил курорту і/або курортної зони. Комплексна оцінка території. Оцінка населення та трудових ресурсів. Проблеми розвитку інфраструктури курортної зони

Тема 4. Територіальне проектування і курортне планування. Особливості розселення при проведенні деяких видів курортного планування. Розселення населення в курортних зонах. Оптимальна величина курортної зони. Регулювання росту курортів та курортних зон.

Тема 5. Районування території – основа територіального проектування та планування курортів і/або курортних зон. Основні принципи районування. Границі районів. Функціональне зонування території. Схема районного планування. Схеми перспективного розвитку курортів і/або курортних зон

Тема 6. Райони відпочинку. Розвиток туризму та відпочинку. Райони відпочинку – об'єкти територіального проектування і районного планування. Районне планування санаторно-курортних районів. Основні проблеми районного планування районів відпочинку та їх економіко-географічні аспекти.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Модуль 1													
Змістовий модуль 1. Створення та розвиток курортів на базі природних ресурсів													
Тема 1. Загальні поняття основ територіального планування курортів.	12	4	2	0	0	6	11,5	1	0,5	0	0	10	
Тема 2. Загальні питання територіального планування курортів.	12	4	2	0	0	6	11,5	1	0,5	0	0	10	
Тема 3. Розвиток територіальної структури виробничих сил курорту і/або курортної зони.	18	4	4	0	0	10	22	1	1	0	0	20	

Тема 4. Територіальне проектування і курортне планування.	18	4	4	0	0	10	22	1	1	0	0	20
Тема 5. Районування території – основа територіального проектування та планування курортів і/або курортних зон.	16	4	4	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 6. Райони відпочинку.	14	4	2	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Усього годин	90	24	18	0	0	48	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Загальні поняття основ територіального планування курортів.	2	0,5
2	Тема 2. Загальні питання територіального планування курортів.	2	0,5
3	Тема 3. Розвиток територіальної структури виробничих сил курорту і/або курортної зони.	4	1
4	Тема 4. Територіальне проектування і курортне планування.	4	1
5	Тема 5. Районування території – основа територіального проектування та планування курортів і/або курортних зон.	4	0,5
6	Тема 6. Райони відпочинку.	2	0,5
Всього:		18	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Тема 1. Загальні поняття основ територіального планування курортів.	6	10
2	Тема 2. Загальні питання територіального планування курортів.	6	10
3	Тема 3. Розвиток територіальної структури виробничих сил курорту і/або курортної зони.	10	20
4	Тема 4. Територіальне проектування і курортне планування.	10	20
5	Тема 5. Районування території – основа територіального проектування та планування курортів і/або курортних зон.	8	10
6	Тема 6. Райони відпочинку.	8	10
Всього:		48	80

9. Індивідуальні завдання

1. Територіальне планування курортів Закарпатської області.
2. Територіальне планування курортів Львівської області.
3. Територіальне планування курортів Одеської області.
4. Територіальне планування курортів в Українських Карпатах.
5. Територіальне планування курортів на узбережжях морів.

6. Територіальне планування курортів Івано-Франківської області.
7. Територіальне планування курортів Полтавської області.
8. Територіальне планування курортів Тернопільської області.
9. Територіальне планування курортів Хмельницької області.
10. Територіальне планування курортів Чернівецької області.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
 - Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.
 - 1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:
 - репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
 - творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.
 - 1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:
 - навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
 - самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.
2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:
 - 2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:
 - створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
 - 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
 - роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
 - заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
 - соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Види навчальної роботи														Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль									Практичні завдання				Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40									Max= 30				Max= 10		20	100

Виконання курсової роботи (згідно затверджених тем магістерських проектів)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

4. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
5. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
6. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Державні будівельні норми України. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. ДБН 360-92. К.: Укрархбудінформ, 1993. 107 с.
2. Державні будівельні норми України. Планування і забудова сільських поселень. ДБН Б.2.4-1-94. К.: Укрархбудінформ, 1994. 94 с.
3. Лоїк Г. К., Тарасюк І. Г., Солярчук Д. І. Використання земель населених пунктів з основами містобудування. Львів: ЛДАУ, 2000. 58 с.
4. Любарський Р.Є. Проектування міських транспортних систем. К.: будівельник, 1984. 93 с.
5. Панченко Т. Ф. Містобудування. К.: Укрархбудінформ, 2001. 192 с.
6. Планування використання земель населених пунктів: формування прибудинкових територій / [А. Я. Сохнич, Д. І. Солярчук, І. Г. Тарасюк, Ю. Д. Солярчук]. Львів: Українські технології, 2009. 96 с.
7. Регулювання використання і забудови територій населених пунктів (зонінг) : Довідник / [В. Гусаков, У. Валетта, В. Нудельман, О. Вашкулат]. К., 1996. 85 с.
8. Сохнич А. Я. Проблеми використання і охорони земель в умовах ринкової економіки. Львів: Українські технології, 2002. 252 с.

Допоміжна

1. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
2. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». ВВР, 2000. № 36. Ст. 299.
3. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами [№ 199-IX від 17.10.2019](#), ВВР, 2019, № 51, ст.377 [№ 733-IX від 18.06.2020](#)].
4. [Основи законодавства України про охорону здоров'я](#). ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.
5. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
6. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
7. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». – 02.06.2003. № 243.

Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
2. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

ТРАНСНАЦІОНАЛЬНІ КОРПОРАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – ТНК у готельному господарстві України			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
		Індивідуальні завдання: 18 год.	
		Вид контролю: залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення особливостей транснаціоналізації світового ринку туристичних послуг для створення підґрунтя подальшої розробки інструментів державного регулювання та стратегічних напрямків підвищення міжнародної конкурентоспроможності України на Європейському та міжнародному ринках економіки; оцінка ролі та значення організаційної структури туристичних транснаціональних корпорацій..

Завдання: допомогти студентам зрозуміти суть ТНК у готельному господарстві світу, усвідомити місце національної готельної індустрії в даній системі, динаміку її розвитку, можливості та перспективи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- Сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій
- Форми транснаціональних корпорацій
- Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій
- Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму
- ТНК в готельному господарстві
- Вплив туристських ТНК на національну економіку
- Процеси глобалізації в світовому туризмі
- Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТРАНСНАЦІОНАЛЬНІ КОРПОРАЦІЇ ТА ЇХ РОЛЬ МІЖНАРОДНОМУ ТА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ПОСЛУГ РОЗМІЩЕННЯ.

- Тема 1. Сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій
- Тема 2. Форми транснаціональних корпорацій
- Тема 3. Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій
- Тема 4. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму
- Тема 5. ТНК в готельному господарстві
- Тема 6. Вплив туристських ТНК на національну економіку
- Тема 7. Процеси глобалізації в світовому туризмі
- Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи курортної справи												
Тема 1. Сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій	9	2	2	0	0	5	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 2. Форми транснаціональних корпорацій	8	2	1	0	0	5	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 3. Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій	8	2	1	0	0	5	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 4. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму	14	2	2	0	0	10	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 5. ТНК в готельному господарстві	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 6. Вплив туристських ТНК на національну економіку	9	2	2	0	0	5	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 7. Процеси глобалізації в світовому туризмі	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні	14	2	2	0	0	10	11,5	1	0,5	0	0	10
Усього годин	90	16	14	0	0	55	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій	2
2	Тема 2. Форми транснаціональних корпорацій	1
3	Тема 3. Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій	1
4	Тема 4. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму	2

5	Тема 5. ТНК в готельному господарстві	2
6	Тема 6. Вплив туристських ТНК на національну економіку	2
7	Тема 7. Процеси глобалізації в світовому туризмі	2
8	Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій	5
2	Тема 2. Форми транснаціональних корпорацій	5
3	Тема 3. Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій	5
4	Тема 4. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму	10
5	Тема 5. ТНК в готельному господарстві	10
6	Тема 6. Вплив туристських ТНК на національну економіку	5
7	Тема 7. Процеси глобалізації в світовому туризмі	10
8	Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні	10
Всього:		80

9. Індивідуальні завдання

40. Сутність транснаціональних корпорацій
41. Причини виникнення транснаціональних корпорацій
42. Форми транснаціональних корпорацій
43. Позитивні сторони транснаціональних корпорацій
44. Негативні сторони транснаціональних корпорацій
45. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Європи.
46. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Азії
47. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Близького Сходу
48. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Південно-Східної Азії
49. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Північної Америки
50. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Південної Америки
51. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Африки
52. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму Австралії
53. ТНК в готельному господарстві
54. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) письмова та усна форма екзамену (підсумковий тестовий контроль).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30		Max= 10		20	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

7. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
8. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
9. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Базилевич В.Д. Економічна теорія, політекономія: Підручник. К.: «Знання-Прес», 2014. 320 с.
2. Бойко М.Г. Ціннісно орієнтоване управління в туризмі: монографія. К: КНТЕУ, 2010 524 с.
3. Гонтаржевська Л.І. Ринок туристичних послуг в Україні: Навч. посібник. Донецьк: Східний видавничий дім, 2008. 180 с.

4. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. К.: Знання, 2008. 661 с.
5. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т. І. Ткаченко. 2-ге вид., випр. та доповн. К.: КНТЕУ, 2009. 463 с.
6. Юхименко П.І. Міжнародний менеджмент. К.: ЦУЛ, 2011. 488 с.
7. Freyer, W. Tourismus. Einführung in die Fremdenverkehrsökonomie. Auflage. Oldenburg, München, 2006. 212 с.
8. Pompl W. Internationalisierung im Tourismus / in: Internationales Tourismus-Management: Herausforderungen, Strategien, Instrumente/hrsg. von Wilhelm Pompl und Manfred G. Lieb. München: Vahlen, 2002. 53 с.
9. Ukrainian economy growth imperatives. Monograph: A. Mazaraki, S. Melnichenko G. Duginets et al.; edied by Anatolii A. Mazaraki. Prague: Coretex CZ SE, 2018. 310 p.

Допоміжна

15. Булатова О.В., Дубенюк Я.А. Особливості транснаціоналізації світового туристичного ринку. *Вісник ДІТБ. Серія: Економіка, організація та управління підприємствами туристичної індустрії та туристичної галузі в цілому*. 2009. №13. С. 163-170.
16. Верховна Рада України. Комітет з питань європейської інтеграції: Про взаємовідносини та співробітництво України з НАТО: Парламентські слухання. К., 2003. 286 с.
17. Гайдук А.Б. Інтегрований туристичний концерн – сучасна форма туристичного підприємства в умовах глобалізації. *Регіональна економіка*. 2006. № 2. С. 204–211.
18. Гайдук А.Б. Процеси глобалізації та концентрації як фактор розвитку європейського та світового туристичних господарств. *Регіональна економіка*. 2013. № 1. С. 227–233.
19. Економіка і менеджмент культури. № 1–2. К. : НАКККіМ, 2012. С. 21.
20. Концепція Державної цільової програми розвитку туризму і курортів на період до 2022 р.
21. Лютак О. М. Тенденції сучасної транснаціоналізації туристичної індустрії в умовах глобалізації. *Актуальні проблеми економіки*. 2016. №. 10. С. 8–16.
22. Овчарук М. П. Особливості поширення та впливу ТНК на економіку України. *Фінансова парадигма в добу глобалізації*. 2013. № 3 (11). С. 61–67.
23. Чумак Н. В. Проблемні аспекти діяльності транснаціональних корпорацій в Україні. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2016. № 9. С. 719–723.

15. Інформаційні ресурси

1. Крайник О. Туристичний кластер регіону як форма соціального діалогу: управлінський аспект [Електронний ресурс] / Доступно з сайту: www.old.niss.gov.ua; www.tourlib.gov.ua
2. Обґрунтування доцільності реалізації кластерної моделі розвитку українсько-польського транскордонного співробітництва у сфері туризму [Електронний ресурс] - Режим доступу: www.tourlib.com.ua
3. Офіційний сайт державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Офіційний сайт Державної служби туризму і курортів України. [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.tourism.gov.ua
5. Офіційний сайт International Business Compass [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.bdo-ibc.com/home>.
6. Про внесення змін до Закону України « Про туризм » : Закон України
7. Проект Концепції створення кластерів в Україні. – Офіційний сайт Міністерства економіки України.
8. Про інвестиційну діяльність Закон України № 1560-ХІІ від 18.09.1991р: [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua>. Схвалена Кабінетом Міністрів України від 01.08.2013 р. №638-р.
30. Хартія туризму. Кодекс туриста. *Туризм в Україні : Збірник нормативно-правових актів* Т.5. Ужгород : ІВА, 2000. 280 с.
31. Communication from the commission. Europe 2020: A strategy for smart, sustainable and inclusive growth.
32. Financial Times Global 500 (2006). URL: http://www.ft.com/intl/cms/s/1/19e214_d6-f7c7-11da9481-0000779e2340.
9. «Global Promotion and Implementation of Chemical Leasing Business Models in Industry» 2016. Vienna. URL: [http:// www.wttc.org](http://www.wttc.org).

10. Regional Competitiveness of Tourism Cluster: a Conceptual Model Proposal / Online. URL: <http://mpa.ub.uni-muenchen.de>.
11. Travel & Tourism Economic Impact 2017 WORLD. URL: <http://www.wttc.org>.
12. UNCTAD (2016) Global Investment Trends Monitor No 22, 20 January, URL: http://unctad.org/en/PublicationsLibrary/webdiaeia2016d1_en.pdf.
13. World Investment Report 2007: Transnational Corporations, Extractive Industries and Development. UNCTAD, United Nations. New York and Geneva, 2007. 25 p.

УПРАВЛІННЯ ГЛОБАЛЬНИМИ РИЗИКАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітньо-професійна програма «Курортна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: Магістр	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0	0
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: Залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі» є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі з метою досягнення ефективного існування та розвитку організації, надання студентам знань з основ управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі, а тако ж формування у майбутніх фахівців сфери гостинності цілісної системи знань щодо ризикозахищеності організацій, набуття навичок аналізу та оцінювання ризиків, специфічності вибору альтернативних управлінських рішень в умовах глобальних загроз.

Завданням вивчення дисципліни «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі» є теоретична підготовка фахівців сфери обслуговування з питань:

- розуміння явища глобальних ризиків як економічної категорії;
- формування у фахівців сфери обслуговування стратегічного мислення і знань щодо сучасних підходів в ризик-менеджменті та розроблені програм управління ризиками на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- вивчення особливостей функціонування зовнішньоекономічної діяльності організацій в умовах глобальних ризиків.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми фахівці сфери обслуговування повинні **знати:**

- теоретичні основи ризик-менеджменту та ризику як економічної категорії;
- про місце управління ризиками на підприємстві в умовах глобалізації міжнародного бізнесу;
- особливості управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності, вибору і надійності партнера, хеджування форвардних і ф'ючерсних контрактів;
- форми, кількісні та якісні методи оцінки економічного глобального ризику за розробки та реалізації інноваційних проектів;
- вимога до проведення комплексного оцінювання ефективності методів управління глобальними ризиками інноваційної діяльності в готельно-ресторанному бізнесі;
- обґрунтування фінансування ризику й аналізу ефективності методів управління проектами інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності.

уміти:

- практично застосовувати кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику за впровадження технологій та інновацій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- діагностувати недоліки оцінки ризиків зовнішньоекономічної діяльності, технологій та інновацій;
- застосовувати вивчені економічні критерії оцінки ефективності управління ризиком при здійсненні інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності;
- користуватися методами страхування та хеджування ризиків щодо інноваційного розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- користуватися навичками комплексного оцінювання ефективності методів управління ризиком інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Детермінанти управління глобальними ризиками.

Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.

Еволюція поглядів на феномен ризику. Дискусія навколо понять «ризик» та «непевність». Відмінності між ризиком та невизначеністю. Ризик як економічна категорія. Об'єкт та суб'єкт ризику. Джерело ризику. Класифікація ризиків. Систематизація класифікаційних ознак ризиків. Загально визнані класифікаційні підходи: рівень та сфера виникнення, ступінь правомірності та можливість страхування, можливого фінансового результату та врахування тимчасового фактора, характер діяльності та час дії. Основні властивості ризику: конфліктність (суперечливість), альтернативність, правомірність, результативність, невизначеність. Причини виникнення конфліктності ризику. Функції ризику: інноваційна та регулятивна (управлінська). Захисна та аналітична функції ризику. Аспекти вияву функції ризику. Різновиди функцій ризику. Види ризиків: країнові ризики; політичний; технічний; страховий; підприємницький; господарський; комер

Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.

Глобальні ризики. Дослідження ризик-менеджменту в різних аспектах основними асоціаціями світу. Класифікація глобальних ризиків: геополітичні, економічні, соціальні, навколишнього середовища, технологічні. Звіти про глобальні ризики. 23 найважливіших ризиків для світової економіки. Оцінка глобальних ризиків на основі ймовірності настання і наслідків за рівнем економічних втрат. Схематичне зображення зв'язків основних глобальних ризиків. Ризик у міжнародному бізнесі. Стратегічні ризики міжнародного бізнесу. Основні потенційно небезпечні фактори для розвитку корпорацій. Комплексна природа й специфічний апарат оцінки ризиків. Світові карти ризиків. Карти різного роду ризиків для міжнародного бізнесу. Карта політичних ризиків компанії Aon. Карта країнових ризиків компанії SACE. Глобальні ризики світової економіки та їх складові за методологією Global Insight. П'ять агрегованих глобальних ризиків. Ймовірність оцінки ризиків за шкалою.

Тема 3. Ризик-менеджмент.

Поняття ризик-менеджменту. Управління ризиками. Стратегія ризикменеджменту. Способи вибору рішення ризикового вкладення капіталу. Тактика управління ризиками. Організація ризик-менеджменту. Основні правила ризик-менеджменту. Менеджер із ризику та його функції. Сучасні підходи в ризик-менеджменті. Еволюція системи управління ризиками. Адаптивна система управління ризиками. Основні новітні технології ризик-менеджменту. Порівняльна характеристика рис нової і старої парадигми ризик-менеджменту. Основні концепції інтегрованого ризик-

менеджменту. Етапи інтегрованого ризик-менеджменту. Процес інтегрованого ризикменеджменту. Карта ризиків. Ранжування ризиків «два на два». Прийняття рішень за результатами ідентифікації та аналізу ризиків: уникнення, зменшення, оптимізація, прийняття, розподіл або передача. Прийоми зниження ризику: диверсифікація, лімітування, самострахування, страхування, хеджування та ін.. Розроблення програми управління ризиками на підприємстві. Дві стадії програми управління ризиком: попередня, основна. Етапи програми управління ризиками. Принципи управління ризиками і стратегія підприємства. Можливі принципи управління ризиками обумовлені вибраним варіантом стратегії. Вплив стратегії підприємства щодо управління ризиками на вибір процедур управління ними. Характеристика ризиків та можливі методи управління. Міжнародні стандарти ризик-менеджменту.

Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.

Якісні методи оцінки ризиків. Напрями оцінки несистематичного ризику: характер бізнесу; зовнішнє середовище; якість управління; характер діяльності; стійкість роботи, стабільність; фінансовий стан. Складові ризику фінансового стану: використання кредитів; рівень власного оборотного капіталу; ліквідність активів; імовірність банкрутства; рентабельність; рівень дебіторської заборгованості; фінансові вкладення підприємства. Методи експертних оцінок. Метод Дельфі. Шкала оцінок методу Дельфі. Кількісні методи оцінки ризиків. Ризик в абсолютному виразі. Ризик у відносному вираженні. Імітаційна модель Д. Герца. Метод оцінки прибутковості активів CAPM. Метод еквівалентів.

Змістовий модуль 2. Особливості управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.

Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.

Основні види ризиків зовнішньоекономічної діяльності. Вісім ризиків зовнішньоекономічної діяльності: ризик країни; митний ризик; валютний ризик; ризики міжнародного маркетингу; ризики міжнародних перевезень (транспортний ризик); ризик міжнародного контракту; ризики, пов'язані з іноземним контрагентом; ризики міжнародного конкурентного середовища. Ризики при укладанні експортно-імпортних угод. Ризик невиконання угод міжнародного контракту. Збутовий ризик. Ціновий та комерційний ризики. Політичні ризики. Дві методики визначення індексів політичних ризиків: WPRF (World Political Risk Forecasts); BERI (Business Environment Risk Index). Чотири показники політичної ситуації: обсяг торговельних операцій; фінансова ситуація та ступінь націоналізму. Ризики, пов'язані з процесом митного оформлення. Основна група ризиків: несвоєчасне проведення сертифікації товару; неправильний розрахунок митних зборів, акцизів, ПДВ та ін.; незадовільне інформаційне забезпечення угоди; неправильний вибір транспортного засобу. Транспортні ризики. Чотири групи ризиків за «ІНКОТЕРМС». Група E (EXW): покупець несе всі ризики і витрати. Група F: три конкретні умови передачі відповідальності. FCA – ризики та відповідальність продавця переходить на покупця. FAS – відповідальність і ризик переходять від постачальника до покупця у порту. FOB – продавець знімає відповідальність після переміщення товару через борт судна. Вибір виду транспорту. Ризики, пов'язані з основними положеннями зовнішньоекономічного контракту. Ризик вибору і надійності партнера. Ризики реалізації. Ризик відмови в реєстрації товару в Україні. Ризик втраченої вигоди. Ризик зниження доходності. Ризик прямих фінансових втрат.

Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.

Хеджування за допомогою форвардних і ф'ючерсних контрактів. Форвардний контракт. Форвардна або термінова ціна. Номінальна вартість контракту. Ф'ючерсний контракт. Хеджування за допомогою своп угод. Купівля валюти за спотовим контрактом і одночасно продаж за форвардним. Одночасне надання кредитів у двох валютах. Укладання простого відсоткового свопу. Процес застосування простого відсоткового свопу. Опціон як інструмент хеджування. Страхування ризиків у зовнішньоекономічній діяльності. Види страхування: вантажів, морських суден (морське каско), повітряних суден, автомобілів, експортно-імпортних кредитів, збитків від зупинки виробництва або комерційної діяльності, майна нерезидентів та ін.. Порівняльна характеристика методів страхування та хеджування ризиків. Самострахування як метод управління ризиками. Розмір фонду ризику самострахування. Внутрішній або зовнішній власний фонд ризику. Дві групи переваг самострахування: економічні та управлінські. Недоліки самострахування.

Тема 7 Джерела фінансування ризику.

Структура витрат за різних методів управління ризиком. Поняття фінансового ризику. Три головні статті витрат фінансування ризику: до здійснення події, на компенсацію збитків (після події), адміністративні на управління ризиком (поточне фінансування). Варіанти залучення фондів для фінансування ризику. Фінансування зниження ризику. Фонди самострахування при збереженні ризику. Страхування передачі ризику. Фінансування ризику й аналіз ефективності методів управління. Вибір методу управління ризиком за врахування фінансування. Аналіз порівняльної ефективності рішень із управління ризиком.

Тема 8. Оцінка ефективності методів управління ризиком.

Економічні критерії оцінки ефективності управління ризиком. Дотримання норм безпеки і забезпечення стійкості роботи підприємства. Аналіз економічної ефективності страхування і самострахування. Метод Хаустопа. Визначення вартості підприємства. Вільні (або чисті) активи підприємства. Страхова премія та гарантування компенсації збитків у майбутньому. Структура страхового тарифу. Визначення розміру фонду ризику. Вплив різних умов на ефективність використання страхування.

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
Модуль 1. Детермінанти управління глобальними ризиками.										
Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	14	2	2		10	10				10
Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	14	2	2		10	10				10
Тема 3. Ризик-менеджмент.	12	2			10	12	2			10
Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	14	2	2		10	12		2		10
Всього за модулем 1	54	8	6		40	44	2	2		40
Змістовий модуль 2. Особливості управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.										
Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності..	8	2	2		4	12	2			10
Тема 6. Вивільнення та утримання працівників	8	2	2		4	12	2			10
Тема 7 Джерела фінансування ризику.	10	2	2		6	10				10
Тема 8. Оцінка ефективності методів управління ризиком.	10	2	2		6	12		2		10
Всього за модулем 2	36	8	8		20	46	4	2		40
Всього за дисципліною	90	16	14		60	90	6	4	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	2 год.
2	Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	2 год.
3	Тема 3. Ризик-менеджмент.	0 год.
4	Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	2 год.
5	Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	2 год.
6	Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	2 год.
7	Тема 7 Джерела фінансування ризику.	2 год.
	Тема 8. Оцінка ефективності методів управління ризиком.	2
Всього		14

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	10
2	Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	10
3	Тема 3. Ризик-менеджмент.	10
4	Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	10
5	Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	4
6	Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	4
7	Тема 7 Джерела фінансування ризику.	6
8	Тема 8. Оцінка ефективності методів управління ризиком.	6
	Разом	60

9. Індивідуальні завдання

1. Причини настання ризикових ситуацій та його елементи.
2. Характеристика статичного та динамічного ризиків.
3. Характеристика комерційного, виробничого та інвестиційного ризиків.
4. Характеристика інноваційного, підприємницького та господарського ризиків.
5. Бізнес-ризик та ринковий ризик.
6. Складання алгоритму економічного ризику.
7. Ризик у сучасній економічній діяльності: приклади економічних ситуацій з ризиком.
8. Оцінка ризику країни за методикою "Юніверс".
9. Оцінка ризику країни Швейцарської банківської корпорації.
10. Оцінка ризику за методикою німецької фірми "BERG"
11. Галузевий ризик та його характеристика.
12. Наслідки соціальних та політичних ризиків.
13. Адміністративно-законодавчі ризики та заходи їх мінімізації.
14. Теоретико-ігрова модель ризику та її основні компоненти
15. Функціонал оцінювання ризику
16. Матриця ризику
17. Класифікація інформаційних ситуацій та прийняття рішень в умовах ризику ЗЕД
18. Застосування теорії ігор за умов наявності ризику ЗЕД
19. Використання чистих стратегій для пошуку оптимального управлінського рішення в умовах невизначеності і ризику.
20. Ризик безповоротних можливостей при здійсненні ЗЕД
21. Методи знаходження оптимальних стратегій в умовах невизначеності і ризику.
22. Економіко-статистичний метод: характеристика та застосування.
23. Метод оцінки фінансової стійкості: характеристика та застосування.
24. Аналітичний метод: характеристика та застосування.
25. Метод аналізу чутливості (критичних значень): характеристика та застосування.;

26. Кількісна оцінка ризику в спектрі економічних проблем.
27. Допустимий, критичний та катастрофічний ризику.
28. Нормативний метод: характеристика та застосування.;
29. Метод експертних оцінок, його особливості.
30. Метод аналізу ризику з використанням дерева рішень.
31. Диверсифікація як спосіб мінімізації ризиків зовнішньоекономічної діяльності
32. Постачальницькі ризику та їх характеристика.
33. Ризику зовнішньоекономічної діяльності підприємств.
34. Ризику експортно-імпорتنих операцій.
35. Митні ризику, їх характеристика.
36. Правила ІНКОТЕРМС, їх значення для регулювання транспортних ризиків.
37. Моделювання резервів в ЗЕД підприємств.
38. Макроекономічне управління ризиками.
39. Контроль за ризиком зовнішньоекономічної діяльності як метод його оптимізації (мінімізації).
40. Розробка програми управління ризиками (ПУР) на підприємстві.
41. Страхування як метод управління економічними ризиками.
42. Загальна схема процесу управління ризиком зовнішньоекономічної діяльності.
43. Мета і завдання оптимізації планів в умовах ризику.
44. Інформаційне забезпечення планів з управління ризиком зовнішньоекономічної діяльності.
45. Ризику купівельної спроможності грошей.
46. Ризику непередбачених витрат і перевищення планового кошторису витрат.
47. Ризику незабезпечення діяльності необхідним фінансуванням.
48. Ризику, пов'язані з різними напрямками вкладення капіталу.
49. Лотереї з недискретними розподілами.
50. Системи аксіом прийняття рішень та теорії корисності.
51. Методи побудови функцій корисності та приклади їх реалізації.

Індивідуальні завдання охоплюють всі основні теми дисципліни «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі». Метою цього виду навчання є засвоєння в повному обсязі навчальної програми та формування у студентів загальних і професійних компетентностей, які відіграють суттєву роль у становленні майбутнього фахівця вищого рівня кваліфікації.

10. Методи навчання

У відповідності з характером пізнавальної діяльності студентів по засвоєнню змісту освіти виділяють такі методи, як пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, частково-пошукові та дослідницькі. Мова йде про класифікацію методів навчання на основі їх внутрішньої психологічної сторони. Підкреслимо, що внутрішня психологічна сторона методу навчання є складним сторона методу навчання є складним психолого-педагогічним синтезом різних психологічних процесів (відчуття і сприймання, пам'яті і мислення, емоцій, уваги і волі суб'єкта тощо) з метою і змістом навчання. Аспект передачі та сприймання навчальної інформації лежить в основі класифікації методів навчання. Науковці поділяють методи навчання на словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (досліди, вправи, лабораторні роботи, реферати тощо).

У залежності від основних дидактичних завдань, які вирішуються на конкретному етапі навчання, класифікацію методів здійснюють відповідно до етапів процесу навчання. Поряд з класифікаціями методів навчання, які відображають певну окрему сторону чи завдання навчально-виховного процесу, існують бінарні класифікації, що ґрунтуються на двох істотних ознаках як обов'язкових структурних властивостях методів.

Крім традиційних, у практиці педагогіки вищої школи за останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули й інші методи навчання, які ми називаємо нетрадиційними. Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання. Особливістю є спонукання студента та викладача до активності, обов'язкову взаємодію в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами НВП.

Виділяють сім основних методів активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна

лекція. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення студентів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Розігрування ролей є простішим методом порівняно з діловою грою, що потребує менших затрат часу та засобів на розробку та впровадження. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у формі дискусій.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційного методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення. Метод активного програмового навчання характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми. «В принципі методи активного програмового навчання та ігрового навчання та ігрового проектування можуть розглядатися як різновидності методу аналізу ситуацій. Їх виділення пов'язане з суттєвими відмінностями призначення, областей використання та масштабу ситуацій, що розглядаються».

Що стосується методу ігрового проектування, то при його використанні відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед студентами задачі.

До нетрадиційних методів навчання відносять ще й навчальні модулі, які дедалі ширше використовуються в практиці педагогіки вищих навчальних закладів. Навчальним модулем вважають метод навчання, що активізує самостійну пізнавальну діяльність студентів, служить її поетапній організації, регулюванню, контролю та оцінці. Поділяють навчальний модуль на п'ять складових частин: структурно-логічні схеми (виділяють основні блоки знань по темі, що вивчається); навчальну карту (встановлюється ієрархія елементів, що вивчаються); вибіркові тести для контролю (чи самоконтролю); задачі аналітичного чи графічного змісту (для контролю чи самоконтролю на більш високому рівні (на рівні умінь та навичок) та лабораторні роботи дослідницького характеру, що сприяють становленню та закріпленню знань з теорії. Дидактики вважають, що перехід до модульного навчання означав би корінне перетворення системи навчання.

Порівняно до вище згаданих складових частин навчального модуля розглядається «тьюторські» заняття. Кожне з них, за його словами, замінюючи семінарські та лабораторні роботи, «включає в себе три-чотири види навчальної роботи: дискусію щодо змісту вивчених першоджерел, аналіз педагогічних ситуацій, вирішення проблемно-педагогічних задач, рольову та ділову гру.»

Відомо, що кожна професійна діяльність охоплює весь діапазон знань від першого до п'ятого рівнів. Звичайно, щось залишається на рівні поверхневого знайомства, щось на рівні автоматичних навичок, але навчально-пізнавальна діяльність, яка стосується спеціальності, повинна сягати п'ятого рівня – категорії творчості. Зрозуміло, що на лекціях, особливо потокових, неможливо досягти не те, щоб п'ятого рівня знань, але й третього, четвертого. Саме задля цього ми повинні використовувати такі методи навчання, які спонукають та активізують індивідуальну діяльність студентів. З огляду на вищесказане пропонуємо дану класифікацію, яка, ще раз наголошуємо, не є сталою, а може змінюватися відносно тенденцій розвитку Методів навчання. Сталим може залишатися лише твердження про використання тих чи інших методів для набуття певного рівня знань. Домінуюче місце займають заняття лекція-семінар.

11. Методи контролю

Оцінювання знань, умінь і навичок студентів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі» передбачають лекційні й семінарські заняття, самостійну роботу і виконання індивідуальних завдань. Перевірку і оцінювання знань студентів проводять в наступних формах: оцінювання роботи і знань студентів під час семінарських занять;

- оцінювання виконання і захист індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація результатів науково-дослідної роботи;
- написання і захист глосарію;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування);
- складання заліку.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюють під час проведення семінарських занять, і воно має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;

відвідування занять;

виконання індивідуального науково-дослідного завдання;

складання глосарію;

складання проміжного контролю із змістових модулів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях проводять за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводять за 5-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Презентація результатів наукових робіт є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі».

Мета підготовки презентації результатів наукових робіт – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни та оволодіння навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу і вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Проміжний тестовий контроль проводить два рази за семестр (в рамках вивчення змістовного модуля чи теми). Загальна тривалість тестів з модуля I «Управління внутрішнім та зовнішнім середовищем підприємства» – 1,5 години, з модуля II «Залучення, розвиток та компенсації персоналу» - 1,5 години. Поточне тестування з кожного змістового модуля складається з 20 тестів. Одна правильна відповідь на кожен з тестів дорівнює 0,2 бала. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності. Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Підсумковий контроль за модулем I - у формі заліку, за модулем II - у формі заліку.

Загальна тривалість заліку – 2 години. До складання заліку допускаються студенти, що мають задовільну кількість балів із складених тестів з основних навчальних елементів змістових модулів, написання реферату (тез, доповіді), складання глосарію та інших завдань передбачених програмою дисципліни.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										ІНДРС/СРС	Сума
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	TK 1	T5	T6	T7	T8	TK 2		
Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	Тема 3. Ризик-менеджмент.	Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.			Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	Тема 7 Джерела фінансування ризику.		Тема 7 Джерела фінансування ризику.	
40				5	40				5	10	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Донець Л. І. Економічні ризики та методи їх вимірювання : [навч. посібник] К. : Центр навч. літератури, 2006. 312 с.
2. Івченко І. Ю. Моделювання економічних ризиків і ризикових ситуацій : [навч. посібник] К. : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
3. Ілляшенко С. М. Економічний ризик : [навч. посібник] / [2-е вид., допов. і перероб.]. К.: Центр навч. літератури, 2004. 220 с.
4. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
5. Підприємництво і зовнішньоекономічна діяльність: можливості і ризики України: монографія / за ред. М. А. Йохни. Хмельницький: ХНУ, 2013. 347 с.
6. Торгова Л. В. Основи зовнішньоекономічної діяльності : [практикум] Львів : Новий світ, 2007. 220 с.

7. Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с

14. Рекомендована література

1. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
2. Дорошкевич К. Переваги та недоліки управління зовнішньоекономічною діяльністю за допомогою стратегічних карт та альтернативних моделей. Вісник Національного університету -Львівська політехніка. 2007. № 15 (599). С. 32- 36.
3. Дубинець Ю. Теоретичні аспекти ризику зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Вісник Тернопільської академії народного господарства. 2005. №2. С. 245-251.
4. Куташенко М. В. Сутність ризику і причини його виникнення. Інвестиції: практика та досвід. 2009. №6. С. 45- 48.
5. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проекту: розроблення, тестування та прийняття. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
6. Мостенська Т. Л. Ризик-менеджмент як інструмент управління господарським ризиком підприємства. Вісник Запорізького національного університету. Економічні науки. 2010. №3. С. 72-79.
7. Пригара О. Ю. Методика оцінювання ризиків міжнародної діяльності підприємства . Бізнес Інформ. 2012. № 4. С. 83-87.
8. Таран І. В. Управління ризиками зовнішньоекономічної діяльності при здійсненні експортних операцій. Актуальні проблеми міжнародних відносин. 2005. №52. 4.2. С. 97-100.

Допоміжна

1. Кондецька А. Ризики у зовнішньоекономічній діяльності URL: <http://intkonf.org/-kondetska-ariziki-u-zovnishnoekonomichniy-diyalnosti/>.
2. Крисовата К. В. Фінансові ризики в зовнішньоекономічній діяльності URL: http://www.rusnauka.com/36_PVMN_2012/Economics/3_121534.doc.htm.
3. Лазоренко Л. В. Економічний механізм регулювання ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємств малого бізнесу URL: http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko_Ekonomichniy.pdf.
4. Писанюк Р. Економічні ризики підприємств та фактори, що їх визначають. URL: http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third_iteruniversity_conference_pdf/
5. Рішняк І. В. Системний аналіз категорій ризику та невизначеності. URL: <http://ena.lp.edu.ua:-8080/bitstream/ntb/9418/1/26.pdf>.
6. Федотова К. В. Аналіз ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємства. URL: http://www.rusnauka.com/28_NPM_2013/Economics/2_145272.doc. htm.

15. Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України. URL: <http://www.rada.kiev.ua/>
3. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Міністерство закордонних справ України. URL: <http://mfa.gov.ua/ua>.
5. United Nations (UN). URL: <https://www.un.org/en>
6. World Trade Organization. URL: <http://www.wto.org/>
7. United Nations. URL: <http://www.un.org/en>
8. United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <http://www.unido.org/>

**УПРАВЛІННЯ КУРОРТНИМИ ЗАКЛАДАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ
ТА КУРОРТНИМИ ТЕРИТОРІЯМИ**

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	За вибором навчального закладу	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Правові форми функціонування курортів</u>		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: 20 год.			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2;

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення основних положень діяльності курортів і курортних зон у правовому полі.

Завдання: Дати теоретичні знання з курсу «Управління санаторно-курортними територіями», ознайомити з правовими основами діяльності курортів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- Суть предмету
- Організацію лікування та обслуговування на курортах
- Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів
- Умови виділення санітарних охоронних зон курортів
- Шляхи здійснення моніторингу і кадастру природних територій курортів
- Менеджмент у сфері діяльності курортів та їх повноваження
- Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне співробітництво
- **Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей**

- Основні положення охорони громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян.

вміти:

застосовувати окремі правові положення у конкретних випадках діяльності курортів.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ КУОРТІВ.

Тема 1. Організація лікування та обслуговування на курортах. Організація лікування та обслуговування на курортах. Санаторно-курортні заклади.

Тема 2. Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів. Економічні заходи забезпечення організації та функціонування курортів. Економічне обґрунтування розвитку курорту, економічна оцінка його природних лікувальних ресурсів та фінансове забезпечення. Приватизація санаторно-курортних закладів.

Тема 3. Санітарна охорона курортів. Мета санітарної охорони курортів та поняття округу санітарної охорони. Порядок встановлення меж та режиму округів і зон санітарної (гірничо-санітарної) охорони курортів. Зони округу санітарної охорони.

Тема 4. Моніторинг і кадастр природних територій курортів. Моніторинг природних територій курортів. Державний кадастр природних територій курортів і природних лікувальних ресурсів України.

Тема 5. Управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне співробітництво. Органи, що здійснюють управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти. Участь України у міжнародному співробітництві.

Тема 6. Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей.

Тема 7. Охорона громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організаційно-правові основи створення та функціонування курортів												
Тема 1. Організація лікування та обслуговування на курортах.	12	4	2	0	0	6	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 2. Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів.	12	2	2	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Тема 3. Санітарна охорона курортів.	12	4	2	0	0	6	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 4. Моніторинг і кадастр природних територій курортів.	14	4	4	0	0	6	11	0,5	0,5	0	0	10
Тема 5. Управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне	12	4	2	0	0	6	11,5	1	0,5	0	0	10

співробітництво.												
Тема 6. Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей.	16	4	4	0	0	8	22	1	1	0	0	20
Тема 7. Охорона громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян.	12	2	2	0	0	8	11,5	1	0,5	0	0	10
Усього годин	90	24	18	0	0	48	90	6	4	0	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Організація лікування та обслуговування на курортах.	2	0,5
2	Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів.	2	0,5
3	Санітарна охорона курортів.	2	0,5
4	Моніторинг і кадастр природних територій курортів.	4	0,5
5	Управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне співробітництво.	2	0,5
6	Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей.	4	1
7	Охорона громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян.	2	0,5
Всього:		18	4

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Організація лікування та обслуговування на курортах.	6	10
2	Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів.	8	10
3	Санітарна охорона курортів.	6	10
4	Моніторинг і кадастр природних територій курортів.	6	10
5	Управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне співробітництво.	6	10
6	Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей.	8	20
7	Охорона громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян.	8	10

9. Індивідуальні завдання

1. Оздоровчо-рекреаційні ресурси АР Крим.
2. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Вінницької області.
3. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Волинської області.
4. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Дніпропетровської області.
5. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Донецької області.
6. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Житомирської області.
7. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Закарпатської області.
8. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Запорізької області.
9. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Івано-Франківської області.
10. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Київської області.
11. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Кіровоградської області.
12. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Луганської області.
13. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Львівської області.
14. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Миколаївської області.
15. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Одеської області.
16. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Полтавської області.
17. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Рівненської області.
18. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Сумської області.
19. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Тернопільської області.
20. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Харківської області.
21. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Херсонської області.
22. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Хмельницької області.
23. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Черкаської області.
24. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Чернівецької області.
25. Оздоровчо-рекреаційні ресурси Чернігівської області.
26. Оздоровчо-рекреаційні ресурси м. Києва.
27. Оздоровчо-рекреаційні ресурси м. Севастополя.
28. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях кишково-шлункового тракту.
29. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях печінки.
30. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях підшлункової залози та селезінки.
31. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях сечостатевої системи.
32. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при ниркових захворюваннях.
33. СПА-курорти світу.
34. СПА-курорти України.
35. СПА-технології в Україні.
36. СПА-технології у світі.
37. Таласотерапія.
38. Тренувально-оздоровчі заходи у рекреаційних закладах.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:
 - 1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:
 - словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
 - наочні методи - ілюстрація, демонстрація
 - практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів
 - 1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:
 - Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий шабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);
- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
- інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота														Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40							Max= 30						Max= 10		20	100

Виконання курсової роботи (згідно затверджених тем магістерських проєктів)

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.
2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
3. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. К. : УРЕ, 1988–1993.
2. Иванов В.В., Невраев Г.А. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов). Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. М. : Недра, 1963. С. 9–26.
3. Иванов В.В., Невраев Г.А., Фомичев М.М. Каталог грязевых месторождений СРСР/ М. : Недра, 1970. 168 с.
4. Иванов В.В., Невраев Г.А. Классификация подземных минеральных вод. М., 1964. 167 с.
5. Кадастр минеральных вод СССР. М., 1987 р.
6. Курортні ресурси України. К. : ТАМЕД, 1999.
7. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. М. : Сов. энциклопедия, 1988.
8. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія. Івано-Франківськ, 2001. 324 с.

9. Допоміжна

10. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
11. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». ВВР, 2000. № 36. Ст. 299.
12. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-IX від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст.377 № 733-IX від 18.06.2020].
13. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.
14. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
15. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
16. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». – 02.06.2003. № 243.

15. Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 136 с.
2. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 143 с.
3. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник. / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012.
4. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Вибіркова	
Модулів – 1	Освітньо-професійна програма «Курортна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		2 -й	2 -й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	4 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Індивідуальні завдання: - год.			
Вид контролю: залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2.

для заочної форми навчання – 1/8.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є формування комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо розробки та здійснення кадрової політики в сучасних організаціях, добору та розміщення персоналу, оцінювання та розвитку працівників, а також забезпечення цілеспрямованого використання персоналу організацій.

Завданнями викладання дисципліни «Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності» є теоретична та практична підготовка студентів з питань:

- формування ефективної системи управління персоналом у організації;
- обґрунтування концептуальних засад та методологічних принципів управління персоналом;
- формування та аналіз стану кадрової політики організації;
- проектування систем управління персоналом та нормативної чисельності працівників кадрової служби підприємства;
- управління соціальним розвитком трудового колективу;
- формування успішної команди як соціального утворення;

- застосування сучасних методів планування та прогнозування потреб у персоналі;
- організація набору і відбору персоналу в організації;
- навчання, підвищення кваліфікації та перекваліфікації працівників на етапі розвитку персоналу організації;
- управління діловою кар'єрою та службово-посадовим рухом управлінців з метою здійснення їх розвитку;
- атестування персоналу та використання його результатів у системі мотивування;
- оцінювання ефективності та результативності управління персоналом.

Необхідною навчальною базою для вивчення навчальної дисципліни є знання, отримані після вивчення таких навчальних дисциплін, як «Економіка підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Вивчення дисципліни дозволить здійснити практичну підготовку студентів та оволодіти такими спеціальними професійними компетенціями (**професійно-функціональні знання та вміння**):

- розуміти сучасні проблеми управління персоналом в Україні;
- розуміти місце та значення процесу управління персоналом у системі менеджменту організацій;
- знати основні принципи управління персоналом у сучасній системі менеджменту;
- розуміти сутність системного підходу до змісту функцій з управління персоналом в організації;
- забезпечувати процес управління персоналом необхідною інформацією та документацією, вміти будувати активну кадрову політику організації у т. ч. визначати основні заходи з її формування та реалізації;
- володіти навичками з кадрового планування з метою визначення оптимальної чисельності та структури працівників;
- вміти проводити об'єктивний аналіз кадрової роботи на основі здійснення кадрового моніторингу;
- знати та вміти розробляти необхідні кадрові документи;
- знати основні функції кадрової служби, у т. ч. менеджера з персоналу;
- вміти будувати раціональну структуру кадрової служби підприємства;
- застосовувати основні статті трудового законодавства в Україні за ситуацією;
- володіти уміннями з формування згуртованого трудового колективу організації та управління ним;
- розуміти сутність позитивного соціально-психологічного клімату в колективі та пропонувати заходи щодо його покращення;
- вміти характеризувати індивідуальні особливості (сильні та слабкі сторони) працівників підприємства;
- знати джерела пошуку кандидатів на вакантні посади в організацію та обирати з них найбільш економічно доцільні;
- володіти методами ефективного комплектування штатами та адаптації працівників на підприємстві;
- вміти проводити співбесіду з кандидатами на вакантні посади в організацію та аналізувати анкетні дані;
- складати план заходів з профорієнтаційної роботи в трудовому колективі підприємства;
- розробляти пропозиції до плану соціального розвитку трудового колективу підприємства;
- володіти методами раціонального оцінювання працівників та вміти їх застосовувати в кожній конкретній організації;
- мати цілісне уявлення про систему розвитку персоналу в організації;
- знати форми та методи навчання працівників та застосовувати їх залежно від потреб організації;
- володіти навичками з розрахунку показників кадрів у організації та методів формування стабільного трудового колективу;

- готувати пропозиції щодо проведення економічно обґрунтованої політики вивільнення персоналу та попередження плинності кадрів;
- уміти оцінювати рівень ефективності роботи з персоналом підприємства за різними показниками.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація праці персоналу

Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств. Роль та значення управління персоналом як науки. Людина як об'єкт управління персоналом. Орієнтація персоналу на корпоративну культуру. Особливості та роль персоналу в досягненні конкурентоспроможності сучасних організацій. Проблеми управління персоналом. Управління персоналом як специфічна функція менеджменту. Зміст понять: «трудові ресурси», «персонал», «трудовий потенціал», «кадри». Системний підхід до управління персоналом. Основні елементи (підсистеми) управління персоналом. Загальна модель управління персоналом. Етапи історичного розвитку управління персоналом. Аналіз сучасних концепцій і теорій управління персоналом. Співвідношення та зміст концепцій «управління кадрами», «управління персоналом», «менеджмент персоналу», «управління людськими ресурсами». Особливості управління персоналом у закордонних компаніях: можливості використання досвіду.

Тема 2. Управління персоналом як соціальна система.

Поняття особистості. Характерні риси особистості, що пов'язані з її поведінкою. Ціннісна орієнтація працівника. Індивід й індивідуальність: спільне та відмінне персоналу. Класифікаційні ознаки персоналу за категоріями: робітники та службовці. Основні характеристики персоналу організації. Чисельність та структура персоналу організації. Нормативна, фактична облікова та середньоспискова чисельність працівників організації. Структура персоналу: організаційна, соціальна, штатна, рольова, функціональна. Співвідношення понять «професія», «спеціальність», «кваліфікація», «посада». Вимоги до професійно-кваліфікаційного рівня працівників. Компетентність і компетенції працівника. Види компетенцій. Професійна компетентність і професійна придатність. Класифікація персоналу за категоріями посад в організації. Управлінський та виробничий персонал: зміст виконуваних функцій та основні категорії в організаціях різних сфер діяльності.

Тема 3. Формування колективу підприємства.

Колектив як соціальна група. Ознаки колективу: єдність мети, умовна відокремленість, організаційна та територіальна єдність. Функції колективу та його різновиди в організації. Роль керівника та менеджера з персоналу у формуванні колективу. Структура трудового колективу: формальна і неформальна. Основні характеристики групи. Типи формальних груп у організації. Фактори утворення неформальних груп та основні ознаки їх існування. Різновиди малих груп в управлінні персоналом. Чинники ефективної роботи групи. Стадії розвитку групи та виникнення колективу. Колектив як соціальна система та вища форма внутрішньої організації групи. Принципи та етапи процесу створення трудового колективу. Специфіка жіночих колективів. Види структур трудового колективу: функціональна, професійно-кваліфікаційна, соціально-демографічна, вікова, соціально-психологічна, соціально-класова. Роль корпоративної культури у формуванні колективу організації: норми, цінності, традиції. Рівні корпоративної культури.

Тема 4. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Згуртованості колективу: сутність та стадії. Особливості управління персоналом на етапах розвитку колективу. Колективи згуртовані, розчленовані та роз'єднані. Поняття про команду та командну роботу в управлінні персоналом. Колектив і команда: спільне та відмінності. Соціально-психологічні особливості колективу як об'єкта управління. Психологічна сумісність членів колективу та чинники, що її обумовлюють. Соціальні ролі особистості. Вимоги до психологічних якостей працівників і керівників сучасних організацій. Методи вивчення соціально-психологічного клімату в колективі. Специфіка процесу управління персоналом в багатонаціональних організаціях. Сутність та значення соціального розвитку колективу. Зміст, етапи розробки проекту, затвердження та реалізація плану соціального розвитку. Документальне відображення. Характеристика основних розділів. Методи збирання соціальної інформації: удосконалення умов праці, забезпечення високого життєвого рівня та підвищення культурно-побутових умов працівників, розвиток самоуправління тощо.

Тема 5. Кадрова політика підприємства.

Поняття та значення сучасної кадрової політики організацій. Фактори, що впливають на формування кадрової політики та умови реалізації. Класифікація типів кадрової політики за основними ознаками. Зміст кадрової політики на різних етапах життєвого циклу організації. Складові кадрової політики та етапи її проектування: нормування, програмування та моніторинг персоналу. Розробка та реалізація кадрової політики у концептуальних кадрових документах. Правова база для здійснення сучасної кадрової політики (зміст та протиріччя). Сутність стратегії управління персоналом. Основні типи кадрової стратегії. Взаємозв'язок стратегії розвитку організації, стратегії управління персоналом та кадрової політики. Механізм розроблення та реалізації стратегії управління персоналом. Прогнозування в роботі з персоналом як основа розроблення кадрової стратегії.

Змістовий модуль 2. Кадри та їх планування

Тема 6. Кадрове планування в підприємстві.

Зміст кадрового планування. Мета та завдання планування роботи персоналом на підприємстві. Види планування: стратегічне, тактичне та поточне. Фактори, що впливають на визначення потреб у персоналі. Оперативний план роботи з персоналом в організації. Структура інформації про персонал. Поняття маркетингу персоналу та його функції. Склад та характеристика методів планування персоналу. Способи нормування ресурсів. Типи планів з персоналу. Планування чисельності персоналу за категоріями посад: основна та додаткова потреби у персоналі. Аналіз внутрішніх та зовнішніх джерел майбутніх потреб у персоналу. Методи визначення потреби підприємства в персоналі.

Тема 7. Організація набору та відбору персоналу.

Зміст процесу набору та наймання працівників в організацію. Основні джерела інформації про вакансії. Визначення вакантних місць. Формування вимог до претендентів. Професіограма: модель співробітника і модель посади. Залучення персоналу: створення бази даних кваліфікованих кандидатів для відбору. Характеристика джерел залучення кандидатів. Роль кадрових агенств. Професійна орієнтація та профорієнтаційна робота. Методи та форми професійної орієнтації. Профорієнтація: суть та завдання, організація роботи. Методи управління професійною орієнтацією працівників. Зарубіжний досвід. Моделі та методи відбору працівників. Критерії відбору працівників. Загальні процедури найму персоналу в організаціях. Професійний відбір персоналу. Етапи відбору кадрів. Первинний відбір. Техніка проведення телефонної розмови з приводу працевлаштування. Анкетування. Правила проведення інтерв'ю з представниками різних рівнів управління організацією. Види співбесід. Довідки про кандидата. Співбесіда з керівником підрозділу. Анкетування та оцінювання індивідуальних відмінностей претендентів, їх зіставлення. Випробування. Рішення про найм. Трудова адаптація: первинна та вторинна, входження та інтеграція. Керівна і виховна роль керівника та менеджера персоналу. Інструктаж.

Тема 8. Оцінювання та атестація персоналу підприємства.

Оцінювання персоналу в сучасній організації. Сутність та різновиди оцінювання за цілями. Критерії та методи оцінювання персоналу. Якісні, кількісні та комбіновані методи ділового оцінювання працівників організації. Основні принципи ефективного ділового оцінювання працівників. Оцінювання якості роботи різних категорій персоналу. Методи оцінювання управлінського персоналу: за діловими якостями, за складністю виконуваних функцій, за результатами та цілями діяльності. Критерії та різновиди ділового оцінювання керівників: оцінювання результатів основної та другорядної діяльності, оцінювання поведінки в колективі, виконання функцій з управління колективом та оцінювання результатів роботи підлеглих. Показники оцінювання різних категорій посад керівників. Основні критерії оцінювання спеціалістів: рівень кваліфікації, творчість і винахідливість, ініціативність, виконавська і трудова дисципліна. Оцінювання робітників і службовців: рівень кваліфікації, виконавська і трудова дисципліна, якісні показники роботи, дотримання правил техніки безпеки тощо. Оцінювання якості роботи різних категорій персоналу. Оцінка індивідуального вкладу. Оцінювання робітників і службовців: рівень кваліфікації, виконавська і трудова дисципліна, якісні показники роботи, дотримання правил техніки безпеки тощо. Атестація персоналу: сутність та види. Призначення та зміст атестаційної комісії. Організація проведення атестації персоналу. Зміст атестації для різних категорій персоналу. Документальне супроводження атестації. Використання результатів атестації персоналу.

Тема 9. Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства.

Загальний і професійний розвиток персоналу. Сутність та завдання професійного розвитку персоналу. Виявлення та аналіз потреб персоналу. Навчання персоналу. Програма підготовки персоналу. Професійна підготовка, підвищення кваліфікації, перепідготовка. Післядипломна та додаткова освіта. Стажування. Зміст поняття «самоосвіта», «саморозвиток». Перспективи професійного зростання в Україні. Поняття про трудову кар'єру та службове зростання. Планування та управління службовою кар'єрою працівників. Моделі кар'єри: горизонтальна та вертикальна. Фактори, що визначають напрям та швидкість кар'єри. Створення відповідних умов для кар'єрного зростання працівників. Управління мобільністю кадрів. Аналізування потреб та оцінка плану розвитку персоналу. Планування та підготовка кадрового резерву. Формування списку кадрового резерву за категоріями персоналу. Особливості підготовки резерву управлінських кадрів. Наступник. Дублер. Ротація кадрів як форма руху і підвищення кваліфікації працівників. Переміщення, переведення на іншу посаду, роботу. Управління нововведеннями в кадровій роботі. Види кадрових нововведень. Інноваційний потенціал працівника.

Тема 10. Управління процесом вивільнення персоналу.

Причини та фактори вивільнення персоналу. Процедура звільнення. Соціальні та виробничі критерії вибору працівників на звільнення. Соціальні гарантії. Особливості виходу працівників на пенсію як форма звільнення. Поняття та значення абсентеїзму. Типові порушення трудової та виконавської дисципліни, причини їх виникнення. Нещасні випадки. Дисциплінарний вплив. Управління плинністю кадрів. Необхідна та надлишкова плинність кадрів, фактори, що їх зумовлюють. Показники абсолютні та відносні. Розробка заходів з регулювання плинності персоналу. Вивчення та управління якістю трудового життя працівників організації. Управління безпекою персоналу, техніки безпеки та охорони здоров'я працівників в організації. Профілактичні та протиепідемічні заходи в управлінні персоналом.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	сем	лаб	інд	с.р.		л	сем	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організація праці персоналу												
Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств	10	2	2	-	-	6	10	2	-	-	-	8
Тема 2. Управління персоналом як соціальна система	8		2	-	-	6	8			-	-	8
Тема 3. Формування колективу підприємства	10	2	2	-	-	6	10		2	-	-	8
Тема 4. Згуртованість та соціальний розвиток колективу	9	2	1	-	-	6	8			-	-	8
Тема 5. Кадрова політика підприємства	9	2	1	-	-	6	10	2		-	-	8
Разом за змістовим модулем 1	46	8	8	-	-	30	46	4	2	-	-	40
Змістовий модуль 2. Кадри та їх планування												

Тема 6. Кадрове планування в підприємстві	10	2	2	-	-	6	8			-	-	8
Тема 7. Організація набору та відбору персоналу	9	2	1	-	-	6	10		2	-	-	8
Тема 8. Оцінювання та атестація персоналу підприємства	9	2	1	-	-	6	10	2		-	-	8
Тема 9. Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства	9	2	1	-	-	6	8			-	-	8
Тема 10. Управління процесом вивільнення персоналу	7		1	-	-	6	8			-	-	8
Разом за змістовим модулем 2	44	8	6	-	-	30	44	2	2	-	-	40
Усього годин	90	16	14	-	-	60	90	6	4	-	-	80

5. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

6. Теми семінарських занять (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Управління персоналом у системі менеджменту підприємств	2
2	Управління персоналом як соціальна система	2
3	Формування колективу підприємства	2
4	Згуртованість та соціальний розвиток колективу	1
5	Кадрова політика підприємства	1
6	Кадрове планування в підприємстві	2
7	Організація набору та відбору персоналу	1
8	Оцінювання та атестація персоналу підприємства	1
9	Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства	1
10	Управління процесом вивільнення персоналу	1

Теми семінарських занять (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Формування колективу підприємства	2
2.	Організація набору та відбору персоналу	2

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Управління персоналом у системі менеджменту підприємств	6
2.	Управління персоналом як соціальна система	6
3.	Формування колективу підприємства	6
4.	Згуртованість та соціальний розвиток колективу	6
5.	Кадрова політика підприємства	6
6.	Кадрове планування в підприємстві	6
7.	Організація набору та відбору персоналу	6
8.	Оцінювання та атестація персоналу підприємства	6
9.	Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства	6
10.	Управління процесом вивільнення персоналу	6
	Разом	60

Самостійна робота (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Управління персоналом у системі менеджменту підприємств	8
2.	Управління персоналом як соціальна система	8
3.	Формування колективу підприємства	8
4.	Згуртованість та соціальний розвиток колективу	8
5.	Кадрова політика підприємства	8
6.	Кадрове планування в підприємстві	8
7.	Організація набору та відбору персоналу	8
8.	Оцінювання та атестація персоналу підприємства	8
9.	Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства	8
10.	Управління процесом вивільнення персоналу	8
	Разом	80

9. Індивідуальні завдання

Виконання даного виду завдань навчальним планом не передбачено.

10. Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіда, лекція.
- наочні методи- ілюстрація, демонстрація

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

- Індуктивні методи.
- Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

- репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;
- творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

- навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;
- самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

- створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод);
 - пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (вікторини тощо);
 - навчальні дискусії як інтерес до предмету;
 - аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.
- 2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:
- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною»;
 - вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає студентів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:
- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
 - комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
 - інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;
 - саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;
 - компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.
4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:
- бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;
 - інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

11. Методи контролю

Система перевірки та оцінювання знань студентів з курсу протягом навчання за семестр включає поточний, модульний та семестровий контроль знань, а саме:

- 1) усне опитування на семінарських заняттях, виконання самостійної практичної роботи;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 4) письмові залікові тестові завдання.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, семінарських занять і має на меті перевірити рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

При проведенні ***контрольних робіт*** студент повинен вміти повністю розкрити теоретичні питання, розв'язати практичні завдання, зробити відповідні висновки до них, дати правильну відповідь на тестові завдання.

При проведенні поточного тестування визначається рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу .

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Види навчальної роботи												Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума
Поточний контроль								Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР 1	ПР 1	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	15		
Max=40								Max=10		Max=25		25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Шикеринець В.В., Вичівський П.П. Навчально-методичні рекомендації до дисципліни «Управління персоналом». Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2018. 24 С.
2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
3. Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. Закладів. Київ : Кондор, 2005. 304 с.

14. Рекомендована література

Базова

1. Адамчук В. В., Ромашов О. В., Сорокіна М. Е. Економіка и социология труда : Учебник. Москва : Юнити, 2001. 407 с.
2. Білоконенко В. І. Нормування праці : Конспект лекцій для студентів усіх форм навчання. Харків : ХДЕУ, 2004. 139 с.
3. Виноградський М. Д., Виноградська А. М. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2009. 500 с.
4. Владимірова Л. П. Економіка труда : Учебное пособие. 2-е изд., пере- раб. и доп. Москва : Дашков и Ко, 2002. 299 с.
5. Грiшнова О. А. Економіка праці та соціально-трудові відносини : Підручник. Київ : Знання, 2006. 559 с.
6. Егоршин А. П. Управление персоналом. –Н. : Нов- город : НИМБ, 2003. 318 с.
7. Калина А. В. Економіка праці : навч. посібн. Київ : МАУП, 2004. 268 с.

8. Лепейко Т. І., Миронова О. М. Управління персоналом в умовах невизначеності (поведінковий підхід) : монографія. Харків : ХНЕУ, 2010. 234 с.
9. Савельєва В. С., Єськов О. Л. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. Закладів. Київ : Професіонал, 2005. 335 с.
10. Хміль Ф. І. Управління персоналом : Підручник. Київ : Академвидав, 2006. 487 с.

Допоміжна

1. Кожанова Є.П., Титар О. О., Білоконенко В. І., Жилін О. І. Економіка праці і соціально-трудова відносини : Конспект лекцій. Харків : ХНЕУ, 2004. 282 с.
2. Пономаренко В. С., Кизим М. О., Узумов Ф. В. Рівень і якість життя населення України : монографія. Харків : ІНЖЕК, 2003. 224 с.
3. Петюх В. М. Управління персоналом : Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. Київ : КНЕУ, 2000. 330 с.
4. Щербак В. І. Управління персоналом підприємства : Наукове видання. Харків : ХНЕУ, 2005. 218 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип.1. Наказ Міністерства праці та соціальної політики України від 29 грудня 2004 р. № 336.
2. Кодекс Законів про працю України (зі змінами та доповненнями). Київ : Атіка, 2002. 96 с.
3. Про зайнятість населення. Закони України. Том 1. Київ : Укр. вид. Група, 1999. С. 252–268.
4. Про колективні договори і угоди. Закони України. Том 6. Київ : Укр. вид. Група, 1996. С. 5–11.
5. Про порядок вирішення колективних трудових спорів (конфліктів). Закони України. Том 15. Київ : Укр. вид. Група, 1999. С. 33–343.

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 <u>«Готельно-ресторанна справа»</u> (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Формування системи знань про методи, техніку та інструментарій управління проектами</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		2-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		0 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2
для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: полягає у тому, щоб через передачу систематизованих знань про управління проектами надати майбутнім фахівцям фундаментальні знання з основних аспектів управління проектами, а також набути навичок адаптації і впровадження практичних рішень у практичну діяльність.

Завдання: є вивчення принципів проектної діяльності підприємства сфери гостинності, специфічних методів та інструментів проектного менеджменту, придбання навичок використання основних функцій управління проектами – організації, планування і контролю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку управління проектами сфери гостинності;

- загальну характеристику управління проектами;
- учасників проекту;
- обґрунтування доцільності проекту;
- основні форми організаційної структури проекту;
- теоретичні основи планування проектів;
- процес структуризації проекту;
- види методів планування проектів;
- процес планування витрат і оцінку вартості проекту;
- суть процесу контролю проекту;
- загальні поняття управління ризиками в проектах;
- поняття та види аутсорсингу;
- основні типи задач та методик їх розв'язання.

вміти:

- використовувати методи оцінювання проекту;
- скласти бізнес-план і знати для чого він використовується в проекті;
- здійснювати класифікацію проекту;
- проводити з групою тренінг по роботі в команді та аналізувати будь-якими методами ситуацію згідно з її описом;
- визначати розмір проекту та кількість його членів;
- розробляти техніко-економічне обґрунтування для нового проекту організації;
- скласти шаблони плану управління проектом;
- планувати витрати, бюджет, час і розклад проекту;
- аналізувати можливість реалізації проекту;
- здійснювати моніторинг проекту;
- аналізувати проектні ризики;
- визначати вигоди і перешкоди запровадження аутсорсингу.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ.

Тема 1. Загальна характеристика управління проектами. Поняття проекту та управління проектами. Класифікація та оточення проекту. Життєвий цикл проекту. Процеси проекту. Цілі, результати і стратегія проекту.

Тема 2 . Учасники проекту. Ініціатор. Замовник. Інвестор. Керівник проекту. Команда проекту. Споживачі кінцевої продукції. Інші учасники проекту.

Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту. Проектний аналіз. Методи оцінювання проекту. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО). Оптимістичний шлях. Найбільш ймовірний шлях. Песимістичний шлях. Очікуваний час виконання робіт. Методи скорочення тривалості робіт.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАГАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ПЛАНУВАННЯ ВИТРАТ, БЮДЖЕТУ, ЧАСУ І РОЗКЛАДУ ПРОЕКТІВ.

Тема 1. Загальні підходи до планування проектів. Складові системи планування проекту. Методологічні підходи до планування проектів. Система контролю дотримання параметрів проекту. Внесення змін у виконання проекту та комплексний їх аналіз. Планування проектів.

Тема 2. Планування витрат, бюджету, часу і розкладу проекту. Бюджет проекту. Бюджетування проекту (процес складання і прийняття бюджету). Типи бюджетів. Бюджет на непередбачені обставини (contingency budget) і управлінський резерв (management reserve). Календарне планування в управлінні проектами.

Тема 3. Управління ризиками в проектах. Оцінка виконання з попередніх проектів. Оцінка плану проекту щодо джерел потенційного ризику. Визначення потенційних ризикових подій.

Тема 4. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами. Аутсорсинг. Інсорсинг. Офшоринг (OffShoring). Офшорні центри. Офшорний аутсорсинг.

Тема 5. Контроль виконання проекту. Завдання контролю за виконанням проекту. Методи контролю. Контроль виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Загальна характеристика управління проектами												
Тема 1. Загальна характеристика управління проектами	10	2	2	0	0	6						
Тема 2. Учасники проекту	12	2	2	0	0	8						
Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту	10	2	2	0	0	6						
Разом за змістовим модулем 1	32	6	6	0	0	20						
Змістовий модуль 2. Загальні підходи до витрат бюджету, часу і розкладу проекту.												
Тема 1. Загальні підходи до планування проектів	11	2	1	0	0	8						
Тема 2. Планування витрат, бюджету, часу і розкладу проекту	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Управління ризиками в проектах	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами	12	2	2	0	0	8						
Тема 5. Контроль виконання проекту	12	2	2	0	0	8						
Разом за змістовим модулем 2	58	10	8	0	0	40						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0						
Усього годин	90	16	14	0	0	60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика управління проектами	2
2	Учасники проекту	2
3	Обґрунтування доцільності проекту	2
4	Загальні підходи до планування проектів. Планування витрат, бюджету, часу і розкладу проекту	2
5	Управління ризиками в проектах	2
6	Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами	2
7	Контроль виконання проекту	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Методичні основи планування проекту	6
2	Техніко-економічне обґрунтування	8
3	Оцінка ефективності проектної діяльності	6
4	Організаційні форми управління проектами	8
5	Проектна діяльність як сфера високого ризику	8
6	Управління ресурсами проекту	8
7	Управління якістю проектів	8
8	Контроль за виконанням проекту	8
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

1. Характеристика управління проектами.
2. Піраміда проектного менеджменту: механізми, інструменти, методи, засоби, функції.
3. Основні риси проекту у сфері гостинності.
4. Прогнозування ефективності проекту у сфері гостинності.
5. Мета і функції проектного планування у сфері гостинності.
6. Планування послідовності робіт при виконанні проекту у сфері гостинності.
7. Сутність та види проектних ризиків у сфері гостинності.
8. Контролювання якості проекту.
9. Ознаки ефективного проектного менеджера.
10. Система основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;

- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2		
5	5	5	5	5	5	5	20	20	25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навчальний посібник. К.: КНЕУ, 2004. 231 с.

14. Рекомендована література

1. Мостенська Т.Л., Мостенська Т.Г., Ралко О.С. Управління проектами. Київ: Кондор-Видавництво, 2020. 592 с.
2. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Управління проектами». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 50 с.
3. Ноздріна Л. В., Ящук В.І., Полотай О.І. Управління проектами: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 432 с.
4. Петренко Н.О. Управління проектами. Київ: Київ: Кондор-Видавництво, 2019. 244 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).
2. Мендела І.Я. Інноваційні підходи до розвитку курортів Івано-Франківської області [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/7165>
3. Мендела І.Я., Новосолов О.В. Бізнес-планування підприємств курортного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6145>
4. Процеси управління проектами [Електронний ресурс]. URL: <https://sgv.in.ua/off-lifaq/24-protsesi-upravlinnya-proektami>
5. Управління проектами [Електронний ресурс]. URL: <https://blog.agrokebety.com/shcho-take-upravlinnya-proektamy>

ЦИФРОВІ КОМУНІКАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ І КУРОРТНІЙ СФЕРІ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Специфіка створення і використання веб-ресурсів у сучасному інформаційному просторі</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	
		Лабораторні	
		0 год.	
		Самостійна робота	
		60 год.	
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: <u>залік</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення дисципліни «Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері» - засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності: потрібно чітко розуміти, як працюють сучасні технології, яким чином швидко адаптуватись і швидко вчитись і як використовувати технології в готельно-ресторанній і курортній сфері. Також забезпечення необхідними знаннями про основні сучасні операційні системи, про види веб-ресурсів та специфіку їх створення й використання у сучасному інформаційному просторі, хмарні технології, інструментарій роботи із соціальними мережами, цифровий етикет та оптимізацію процесів.

Завдання: забезпечувати інформаційну підтримку своїх проєктів в готельно-ресторанній і курортній сфері за допомогою цифрових комунікацій й вдало працювати у сучасному інформаційному середовищі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- теоретичні та методологічні основи цифрових комунікацій;

- сучасні веб-ресурси;
- різноманітність пошукових систем;
- сутність базових понять та етапів процесу створення веб-ресурсів;
- види веб-ресурсів та особливості їх використання;
- характеристики найбільш поширених систем управління контентом;
- методичні засади та інструментарій пошукової оптимізації;
- сутність та основи роботи хмарних технологій;
- можливості їх оптимізації завдяки використанню сервісів Google;
- роботу різних хмарних сервісів (наприклад, iCloud, Google Play, OnLive, Google Docs, Microsoft Office Web Apps, Dropbox, SkyDrive тощо);
- інструментарій роботи із соціальними мережами;
- основи лендінгу;
- основи SMM закладами готельно-ресторанного та курортного господарства;
- цифровий етикет;
- про захист веб-ресурсів та інформаційну безпеку.

вміти:

- забезпечувати інформаційну підтримку створення веб-ресурсу;
- планувати систему заходів з просування веб-ресурсу;
- розробляти та реалізовувати контент-стратегію веб-ресурсу;
- створення публічних, приватних, гібридних громадських хмар;
- працювати з хмарним сервісом та соціальними мережами;
- аналізувати лендінг;
- розраховувати конверсію;
- створювати SMM-стратегію для готельно-ресторанного чи курортного підприємства;
- приймати захисні рішення – Firewall, IPS / IDS, NGFW, WAF в разі загрози.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ЦИФРОВИХ КОМУНІКАЦІЙ.

Тема 1. Поняття цифрових комунікацій. Сутність цифрових комунікацій. Види веб ресурсів. Хмарні технології. Інструментарій роботи з соціальними мережами. Оптимізація ресурсів для пошукових систем. Види лендінгу за метою (рекламні, цільові, вірусні).

Тема 2. Створення Інтернету та його вплив на цифрові комунікації. Створення агенства Dagra. Поява електронної пошти (web 1.0). Ключові поняття: html, url, http. Розвиток браузерів. Сучасна концепція веб-простору (web 2.0, наприклад, ukr.net, google.map). Семантична павутина і концепція web 3.0. Види веб-ресурсів (пошта, соцмережі, хмарні та пошукові сервіси).

Тема 3. Пошукові системи. Поява пошукових систем. Види пошукових систем (з пошуковими роботами, під керуванням людини, гібридні системи, мета-системи). Реклама в пошукових системах. Значення Wikipedia. Знаки -, ~, & в пошуку. Пошук інформації за типами файлів (filetype: pdf). Пошук інформації за назвою сайту (site:). Пошук за допомогою зображення, фото чи відео.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСНОВИ ЦИФРОВИХ КОМУНІКАЦІЙ.

Тема 1. Створення веб-ресурсів. Сутність хостингу та домену. Види CMS. Комп'ютерні мови: html, css, js. Створення власного блогу. Створення базового сайту.

Тема 2. Тексти у цифрових комунікаціях. Інформаційний стиль. Перевірка граматичних та стилістичних норм. Боротьба із запозиченнями. Основні вимоги щодо створення інформаційних текстів.

Тема 3. Хмарні технології. Передумови виникнення хмарних технологій. Види хмарних технологій. Інфраструктура як послуга (IAAS). Платформа як послуга (PAAS). Додаток як послуга (SAAS).

Тема 4. Соціальні мережі. Історія виникнення соціальних мереж. Види соціальних мереж. Функції соціальних мереж (друзі, повідомлення). Online-репутація. Цифровий етикет. Невербальна комунікація, стікери та смайли. Значення месенджерів.

Тема 5. Інформаційна безпека. Комп'ютерні віруси. Шкідливі програми та їх модифікації. Основні типи шкідливих програм. Наміри комп'ютерних вірусів. Захист від вірусів (антивірусні програми). Резервне копіювання інформації. Функції сучасного антивірусу.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сутність цифрових комунікацій.												
Тема 1. Поняття цифрових комунікацій	10	2	2	0	0	6						
Тема 2. Створення Інтернету та його вплив на цифрові комунікації	12	2	2	0	0	8						
Тема 3. Пошукові системи	10	2	2	0	0	6						
Разом за змістовим модулем 1	32	6	6	0	0	20						
Змістовий модуль 2. Основи цифрових комунікацій.												
Тема 1. Створення веб-ресурсів	11	2	1	0	0	8						
Тема 2. Тексти у цифрових комунікаціях	11	2	1	0	0	8						
Тема 3. Хмарні технології	12	2	2	0	0	8						
Тема 4. Соціальні мережі	12	2	2	0	0	8						
Тема 5. Інформаційна безпека	12	2	2	0	0	8						
Разом за змістовим модулем 2	58	10	8	0	0	40						
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0						
Усього годин	90	16	14	0	0	60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Поняття цифрових комунікацій	2
2	Створення Інтернету та його вплив на цифрові комунікації	2
3	Пошукові системи.	2
4	Створення веб-ресурсів. Тексти у цифрових комунікаціях.	2
5	Хмарні технології	2
6	Соціальні мережі	2
7	Інформаційна безпека	2
Всього:		14

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сигнатурний аналіз	6
2	Основні види «вірусів»	8
3	Повнофункціональний хостинг	6
4	Складові веб-розробки	8
5	Алгоритм створення блогу	8
6	Платформи SMM	8
7	Уточнення пошукових запитів.	8
8	Що таке контекстна реклама?	8
Всього:		60

9. Індивідуальні завдання

1. Архітектура хмарних систем. Публічна «хмара». Приватна «хмара». Гібридна «хмара». Галузь застосування.
2. Привила реєстрації доменних імен.
3. Основи програмування від Prometheus.
4. Особливості створення, налагодження та дизайну персонального блогу.
5. Провайдери контекстної реклами.
6. Класифікація соціальних мереж за призначенням.
7. Передача даних і сумісність вебпошти та електронної пошти.
8. Загальна характеристика інформаційного продукту.
9. Призначення та функції текстових редакторів та процесорів.
10. Основні вимоги до змісту та оформлення презентації.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;

- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2							Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	№1	№2		
5	5	5	5	5	5	5	20	20	25	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Бернерс-Лі Т., Фічетті М. Заснування п@вугини. З чого починалася і до чого прийде всесвітня мережа. Київ: Вид. Києво-Могилянська академія, 2007. 208 с.

14. Рекомендована література

1. Вебб Е. Велика дев'ятка. Як ІТ-гіганти та їхні розумні машини можуть змінити людство. Київ: Vivat, 2020. 352 с.
2. Курбан О. Інформаційні війни у соціальних он-лайн-мережах. Київ: Київський університет ім.Б.Грінченка, 2017. 392 с.
3. Смаль Ю. Як я була ботом. Київ: Комора, 2019. 152 с.
4. Шмідт Е., Розенберг Дж. Як працює Google. Київ: КМ-Букс, 2018. 304 с.

15. Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).

2. Цифрові комунікації із використанням цифрових технологій [Електронний ресурс]. URL:

<https://coggle.it/diagram/XPIFoDK9UJGKS10w/t/%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%96-%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%83%D0%BD%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%96%D0%B7-%D0%B2%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%D0%BC-%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85-%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B9>

3. U-Learn. Цифрові комунікації в громаді [Електронний ресурс]. URL: <https://u-learn.org.ua/p/digital-communications>.

HR-МЕНЕДЖМЕНТ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна справа»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання Реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 90		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 30 самостійної роботи студента – 60		Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
	14 год.	4 год.	
	Лабораторні		
	0	0	
	Самостійна робота		
60 год.	80 год.		
Індивідуальні завдання:			
Вид контролю: Залік			
	Рівень вищої освіти: <u>магістр</u>		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/2
- для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою: даної дисципліни є формування професійних компетентностей з управління людськими ресурсами на мікро-, мезо- та макрорівнях. Для досягнення мети поставлені такі основні завдання: оволодіти сучасними техніками управління людьми; отримати цілісного уявлення про HR менеджмент; оволодіти навичками рекрутингу, кар'єрного планування; набути навичок проведення бізнес-тренінгів та опанувати особливості їх оцінювання.

Вивчення цієї дисципліни дає можливість студенту знати:

- теоретичні знання та категорії з менеджменту та управління персоналом;
- основні концепції та методи управління персоналом;
- головні аспекти аналізу та планування роботи персоналу;
- особливості відбору, найму, розміщення та переміщення персоналу;
- теоретичні аспекти взаємовідносин працівників, формування
- сприятливого соціально-психологічного клімату.

вміти:

- впроваджувати в подальшу роботу сучасні тенденції найму та набору працівників;
- аналізувати та планувати роботу;
- планувати власну кар'єру;

- проводити бізнес-тренінги та використовувати основи гейміфікації в управлінні людьми;
- встановлювати пріоритетні особистісні та стратегічні цілі підприємства за рахунок використання методики Performance Management;
- аналізувати відносини в колективі та їх подальший розвиток;
- використовувати знання з однієї області в іншій та створювати нові знання;
- переконувати людей, організувати їх, вести за собою, втілювати довіру;
- впроваджувати та використовувати компенсаційні, стимулюючі та заохочувальні системи оплати праці.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Управління внутрішнім та зовнішнім середовищем підприємства

Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції

Сутність поняття «людські ресурси (HR)». Походження терміну «HR», історичний огляд аспектів його формування. Визначення понять «працівники» та «персонал». Сфери використання HR менеджменту. Основні HR-функції. Визначені основні HR-функції, представлена їх детальна характеристика. Роль HR-департаменту на підприємстві. Роль та місія HR-департаменту. Стандартний склад HR-служби на підприємстві.

Тема 2. Аналіз та проектування роботи з персоналом

Аналіз роботи з персоналом. Сутність аналізу. Мета та базові аспекти праці. Головні підходи до аналізу роботи з персоналом. Види HR-аналізу. Проектування роботи з персоналом. Сутність проектування. Основні методи проектування роботи з персоналом. Переваги та мотивуючі аспекти проектування.

Тема 3. Планування потреби та набір персоналу

Процес HR-планування. Сутність планування. Взаємозв'язок основних категорій персоналу із їх стратегічними потребами, що мають враховуватися при плануванні. Структура процесу HR-планування. Основні етапи планування. Фактори, що впливають на вибір роботи. Визначено фактори для кожного рівня процесу пошуку роботи. Індивідуальні характеристики шукачів роботи. Сутність та роль рекрутингу. Мета рекрутингу. Види рекрутингу, їх переваги та недоліки. Засоби найму персоналу. Джерела рекрутингу. Найбільш поширені проблеми найму працівників.

Тема 4. Відбір та розстановка кадрів

Відбір персоналу. Сутність відбору персоналу. Його мета та процедура проведення. Важливість та нагальність ефективного та результативного процесу відбору персоналу. Методи відбору персоналу. Типи інтерв'ю, особистісні тести, біографічні дані, тести когнітивних здібностей, ділові кейси, психологічні тести, самооцінка, асесмент центри. Розстановка кадрів. Сутність розстановки кадрів. Основна інформація, що надається під час проведення розстановки кадрів. Принципи розстановки кадрів. Найбільш поширені проблеми, що виникають в процесі розстановки персоналу.

Змістовний модуль 2. Залучення, розвиток та компенсації персоналу

Тема 5. Управління результативністю персоналу

Сутність та цілі управління результативністю. Трактують терміну «Performance management» або «PM». Основні цілі управління результативністю персоналу. Критерії вимірювання результативності персоналу. Перелік критеріїв вимірювання результативності та визначення їх сутності. Підходи до виміру результативності. Різноманітні підходи до виміру результативності. Порівняльна характеристика деяких з них. Зворотній зв'язок управління результативністю. Способи підвищення результативності з точки зору персоналу.

Тема 6. Вивільнення та утримання працівників Вивільнення працівників. Принципи справедливості вивільнення. Регулювання дисципліни. Розвиток лояльності персоналу. Програми підтримки працівників. Основи аутплейсменту. Управління плинністю кадрів. Управління добровільною та примусовою плинністю кадрів. Система штрафів. Процес нарахування штрафів. Поведінковий аспект.

Психологічний аспект. Система заохочень. Процес нарахування заохочень. Моніторинг нарахування заохочень.

Тема 7. Лідерство

Сутність лідерства. Моделі лідерства. Якості справжнього лідера. Стили лідерства. Лідерство та менеджмент. Бачення, цілі та стратегії лідерства. Місія компанії, менеджера, окремого працівника. Стратегічні цілі. Стратегії. Критерії успіху. Оцінка результатів. Отримання зворотного зв'язку. Тайм-менеджмент як функція лідерства. Сутність тайм-менеджменту. Принципи управління власним часом. Креативне мислення. Основні креативні техніки. Поради для менеджерів, як мислити креативно. Делегування повноважень. Особливості делегування. Напрямки делегування.

Тема 8. Управління кар'єрою

Концепція кар'єри. Сутність кар'єри. Модель розвитку кар'єри. Стадії кар'єри. Системи планування кар'єри. Компоненти системи. Роль працівників, менеджерів та компанії у процесі планування кар'єри. Основні аспекти розвитку кар'єри. Соціалізація та орієнтація. Дуальна кар'єра. Поєднання роботи та сім'ї. Втрата роботи. Вихід на пенсію.

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практичні заняття	Індивідуальна робота	Самостійна робота
Модуль 1. Управління внутрішнім та зовнішнім середовищем										
Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	14	2	2		10	10				10
Тема 2. Аналіз та проектування роботи з персоналом	14	2	2		10	10				10
Тема 3. Планування потреби та набір персоналу	12	2			10	12	2			10
Тема 4. Відбір та розстановка кадрів	14	2	2		10	12		2		10
Всього за модулем 1	54	8	6		40	44	2	2		40
Модуль 2. Залучення, розвиток та компенсації персоналу										
Тема 5. Управління результативністю персоналу	8	2	2		4	12	2			10
Тема 6. Вивільнення та утримання працівників	8	2	2		4	12	2			10
Тема 7. Лідерство	10	2	2		6	10				10
Тема 8. Управління кар'єрою	10	2	2		6	12		2		10
Всього за модулем 2	36	8	8		20	46	4	2		40
Всього за дисципліною	90	16	14		60	90	6	4	0	80

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	2 год.
2	Тема 2. Аналіз та проектування роботи з персоналом	2 год.
3	Тема 4. Відбір та розстановка кадрів	2 год.
4	Тема 5. Управління результативністю персоналу	2 год.
5	Тема 6. Вивільнення та утримання працівників	2 год.
6	Тема 7. Лідерство	2 год.
7	Тема 8. Управління кар'єрою	2 год.
Всього		14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	10
2	Тема 2. Аналіз та проектування роботи з персоналом	10
3	Тема 3. Планування потреби та набір персоналу	10
4	Тема 4. Відбір та розстановка кадрів	10
5	Тема 5. Управління результативністю персоналу	4
6	Тема 6. Вивільнення та утримання працівників	4
7	Тема 7. Лідерство	6
8	Тема 8. Управління кар'єрою	6
	Разом	60

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання охоплюють всі основні теми дисципліни «HR-менеджмент». Метою цього виду навчання є засвоєння в повному обсязі навчальної програми та формування у студентів загальних і професійних компетентностей, які відіграють суттєву роль у становленні майбутнього фахівця вищого рівня кваліфікації.

8. Методи навчання

У відповідності з характером пізнавальної діяльності студентів по засвоєнню змісту освіти виділяють такі методи, як пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, частково-пошукові та дослідницькі. Мова йде про класифікацію методів навчання на основі їх внутрішньої психологічної сторони. Підкреслимо, що внутрішня психологічна сторона методу навчання є складним стороною методу навчання є складним психолого-педагогічним синтезом різних психологічних процесів (відчуття і сприймання, пам'яті і мислення, емоцій, уваги і волі суб'єкта тощо) з метою і змістом навчання. Аспект передачі та сприймання навчальної інформації лежить в основі класифікації методів навчання. Науковці поділяють методи навчання на словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (досліди, вправи, лабораторні роботи, реферати тощо).

У залежності від основних дидактичних завдань, які вирішуються на конкретному етапі навчання, класифікацію методів здійснюють відповідно до етапів процесу навчання. Поряд з класифікаціями методів навчання, які відображають певну окрему сторону чи завдання навчально-виховного процесу, існують бінарні класифікації, що ґрунтуються на двох істотних ознаках як обов'язкових структурних властивостях методів.

Крім традиційних, у практиці педагогіки вищої школи за останні двадцять років великого розповсюдження та застосування набули й інші методи навчання, які ми називаємо нетрадиційними.

Серед них певної уваги заслуговують так звані «активні» методи навчання. Особливістю є спонукання студента та викладача до активності, обов'язкову взаємодію в процесі навчання студентів між собою чи з іншими суб'єктами НВП.

Виділяють сім основних методів активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція. Методи активного навчання використовуються для тренування та розвитку творчого мислення студентів, формування в них відповідних практичних умінь та навичок. Вони стимулюють і підвищують інтерес до занять, активізують та загострюють сприймання навчального матеріалу.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри; наявність загальної мети всього ігрового колективу, досягнення якої забезпечується взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

Розігрування ролей є простішим методом порівняно з діловою грою, що потребує менших затрат часу та засобів на розробку та впровадження. Взаємодія учасників ігрового заняття може здійснюватися, зокрема, у вигляді дискусій.

Аналізу конкретних ситуацій як нетрадиційного методу навчання властиві: наявність складної задачі чи проблеми, формулювання викладачем контрольних запитань з даної проблеми, обговорення можливих варіантів її вирішення. Метод активного програмового навчання характеризується однією специфічною рисою – поінформованістю викладача у правильному чи найоптимальнішому вирішенні поставленої перед студентами проблеми. В принципі методи активного програмового навчання та ігрового навчання та ігрового проектування можуть розглядатися як різновидності методу аналізу ситуацій. Їх виділення пов'язане з суттєвими відмінностями призначення, областей використання та масштабу ситуацій, що розглядаються.

Що стосується методу ігрового проектування, то при його використанні відсутнє наперед відоме вирішення поставленої перед студентами задачі.

На відміну від методу аналізу ситуацій для даного методу, процес проектно-конструкторського вироблення варіантів вирішення, їх захисту та обговорення може тривати кілька тижнів.

До нетрадиційних методів навчання відносять ще й навчальні модулі, які дедалі ширше використовуються в практиці педагогіки вищих навчальних закладів. Навчальним модулем вважають метод навчання, що активізує самостійну пізнавальну діяльність студентів, служить її поетапній організації, регулюванню, контролю та оцінці. Поділяють навчальний модуль на п'ять складових частин: структурно-логічні схеми (виділяють основні блоки знань по темі, що вивчається); навчальну карту (встановлюється ієрархія елементів, що вивчаються); вибіркові тести для контролю (чи самоконтролю); задачі аналітичного чи графічного змісту (для контролю чи самоконтролю на більш високому рівні (на рівні умінь та навичок) та лабораторні роботи дослідницького характеру, що сприяють становленню та закріпленню знань з теорії. Дидактики вважають, що перехід до модульного навчання означав би корінне перетворення системи навчання.

Порівняно до вище згаданих складових частин навчального модуля розглядається «тьюторські» заняття. Кожне з них, за його словами, замінюючи семінарські та лабораторні роботи, «включає в себе три-чотири види навчальної роботи: дискусію щодо змісту вивчених першоджерел, аналіз педагогічних ситуацій, вирішення проблемно-педагогічних задач, рольову та ділову гру.»

Відомо, що кожна професійна діяльність охоплює весь діапазон знань від першого до п'ятого рівнів. Звичайно, щось залишається на рівні поверхневого знайомства, щось на рівні автоматичних навичок, але навчально-пізнавальна діяльність, яка стосується спеціальності, повинна сягати п'ятого рівня – категорії творчості. Зрозуміло, що на лекціях, особливо потокових, неможливо досягти не те, щоб п'ятого рівня знань, але й третього, четвертого. Саме задля цього ми повинні використовувати такі методи навчання, які спонукають та активізують індивідуальну діяльність студентів. З огляду на вищесказане пропонуємо дану класифікацію, яка, ще раз наголошуємо, не є сталою, а може змінюватися відносно тенденцій розвитку Методів навчання. Сталим може залишатися лише твердження про використання тих чи інших методів для набуття певного рівня знань. Домінуюче місце займають заняття лекція-семінар.

9. Методи контролю

Оцінювання знань, вмінь і навичок студентів включає ті види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни «HR-менеджмент» передбачають лекційні й семінарські заняття, самостійну роботу і виконання індивідуальних завдань.

Перевірку і оцінювання знань студентів проводять в наступних формах: оцінювання роботи і знань студентів під час практичних занять;

- оцінювання виконання і захист індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація результатів науково-дослідної роботи;
- написання і захист глосарію;
- складання проміжного контролю знань за змістовими модулями (тестування);
- складання заліку.

Поточне оцінювання знань студентів здійснюють під час проведення практичних занять, і воно має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

активність і результативність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни;

відвідування занять;

виконання індивідуального науково-дослідного завдання;

складання глосарію;

складання проміжного контролю із змістових модулів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях проводять за 5-бальною шкалою за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядаються;

ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;

знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Оцінювання знань студента під час виконання завдань для самостійної роботи проводять за 5-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» ставлять за умови відповідності виконаного завдання студента або його усної відповіді до всіх зазначених критеріїв. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку.

При оцінюванні практичних занять увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась з вимог не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Презентація результатів наукових робіт є додатковою частиною самостійної роботи студента над навчальною дисципліною «HR-менеджмент».

Мета підготовки презентації результатів наукових робіт – поглиблення теоретичних знань, набутих студентами в процесі вивчення дисципліни та оволодіння навичками оформлення і викладення результатів проведеної науково-дослідної роботи.

Проміжний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом лекційного матеріалу і вміння застосування його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді тестування. При цьому тестове завдання може містити як запитання, що стосуються суто теоретичного матеріалу, так і запитання, спрямовані на вирішення невеличкого практичного завдання.

Проміжний тестовий контроль проводить два рази за семестр (в рамках вивчення змістовного модуля чи теми). Загальна тривалість тестів з модуля I «Управління внутрішнім та зовнішнім середовищем підприємства» – 1,5 години, з модуля II «Залучення, розвиток та компенсації персоналу» - 1,5 години. Поточне тестування з кожного змістового модуля складається з 20 тестів. Одна правильна відповідь на кожен з тестів дорівнює 0,2 бала. Тестове завдання містить запитання одиничного і множинного вибору різного рівня складності. Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовують наступні критерії оцінювання.

Тести можуть бути застосовані як з метою контролю, так і для закріплення теоретичних знань і практичних навичок.

Тести для проміжного контролю обирають із загального переліку тестів за відповідними темами.

Підсумковий контроль за модулем I - у формі заліку, за модулем II - у формі заліку.

Загальна тривалість заліку – 2 години. До складання заліку допускаються студенти, що мають задовільну кількість балів із складених тестів з основних навчальних елементів змістових модулів, написання реферату (тез, доповіді), складання глосарію та інших завдань передбачених програмою дисципліни.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										ІНДРС/СРС	Сума
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	TK 1	T5	T6	T7	T8	TK 2		
Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції			Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції		Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	
40				5	40				5	10	100

Шкала оцінювання: 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
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

10. Андренко І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ, 2014. 431 с.

11. Ілляшенко С., Інноваційний менеджмент, ВТД-Університетська книга, Суми, 2010, 334 с.
12. Ісаєнко В., Ніколаєв К., Бабікова К., Білявський Г., Смирнов І.Г. Стратегія сталого розвитку (туристична галузь). Навчальний посібник. Київ: Видавництво Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. 2014, 300 с.
13. Колот А. М. Мотивація персоналу: підручник. Київ: КНЕУ, 2012. 397 с.
14. Микитюк П. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2006, с. 295.

12. Рекомендована література

1. Друкер Питер Ф. Наука інновації. Креативное мышление в бизнесе / Пер. с англ Москва: Альпина Бизнес Букс, 2006. С.148 – 164.
2. Дудар Т., Мельниченко В. В. Інноваційний менеджмент. Тернопіль: Економічна думка, 2008, 250 с.
3. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник / За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.
4. Леонард Дороти, Рейпорт Джеффри Ф. К інноваціям – через емпатическое проектирование. Креативное мышление в бизнесе / Пер. с англ. Москва: Альпина Бизнес Букс, 2006.
5. Роббинз Стивен П., Коултер М., Менеджмент, Издательский дом «Вильямс», Москва, 2006, 1056 с.

Допоміжна

1. Гугул О. Теоретичні засади управління розвитком персоналу. *Інноваційна економіка*. 2013. № 6(44). С. 194-198.
2. Дашко І.М. Розвиток інноваційних технологій управління персоналом на підприємствах у сучасних умовах господарювання. *Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2016. № 9. С. 37–41.
3. Економічний словник / Й. Завадський, Т. Осовська, О. Юшкевич. Київ: КОНДОР, 2006. 356 с.
4. Короленко С. Коучинг як інноваційний інструмент ефективного управління персоналом. *Економіка. Управління. Інновації*. 2013. № 1. С. 53-60
5. Костюк О. Інноваційні інструменти управління персоналом. *Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Економічні науки*. Полтава: ПДАА. Вип. 1 (6). Т. 1. 2013. С. 143-147.
6. Люта Г. Павленко І. Вплив інноваційних технологій на систему управління підприємством. *Економіка і суспільство*. 2017. Випуск 12. С.298 – 303.
7. Михайлова Л., Гудоров О.І., Турчина С.Г., Шарко І.О. Інноваційний менеджмент. Київ: Центр учбової літератури. 2015, 234 с.
8. Набатова О. Соціальні інновації: поняття, види, суб'єкти. *Вісник Національної юридичної академії України імені Ярослава Мудрого*. 2011, № 6, с.58 – 66.
9. Погорелова Т. Інноваційні технології в управлінні персоналом на сучасному підприємстві. *Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) : зб. наук. пр.* Харків : НТУ «ХПІ», 2018. № 15 (1291). С. 101-104.

13. Інформаційні ресурси

1. Граждан О.Б. Інноваційні підходи до управління персоналом підприємства [Електронний ресурс]. Режим доступу: [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.slideshare.net/alegre380/ss-27864884>.
2. Довгаль О. Інноваційне управління персоналом. Ефективна економіка. 2015. № 5. [Електронний ресурс]: Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2015_5_91.
3. Погребняк, А. Ю. Інноваційне управління персоналом як фактор підвищення ефективності діяльності підприємства. *Актуальні проблеми економіки та управління : збірник наукових праць молодих вчених*. – Електронні текстові дані. 2018. Вип. 12. [Електронний ресурс]: Режим доступу: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24667/1/2018-12_4-01.pdf

**КУРОРТНА СПРАВА :
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ТА РОБОЧІ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН**

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК
для студентів
другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(за загальною редакцією проф. Володимира Кланчука)

Підписано до друку 07.01.2022 р. Формат друку А4. Ум. друк. арк. – 30,75. Замовлення № ____.
Наклад 100 прим.

Друкарня «Фоліант» (СПДФО «Віконська О.В.»),
м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2, тел. (0342) 50-21-65,
e-mail: Foliant.drukarnja@gmail.com,
www.foliant.if.ua