

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника»
Інститут туризму
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ
ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН ВАРІАТИВНОГО ЦИКЛУ
НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА», СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ «ГОТЕЛЬНА І
РЕСТОРАННА СПРАВА» ТА «КУРОРТНА СПРАВА»

МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

Івано-Франківськ, 2013

УДК 37.09:379.8(072/073)
ББК 74.04(4Укр)

Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник / Авторський колектив; голова – проф. Клапчук В.М. / [Упор. – проф. Клапчук В.М.] / Інститут туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ : «Фоліант», 2013. – 188 с.

**Рекомендовано до видання Вченою радою Інституту туризму ДВНЗ
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

РЕЦЕНЗЕНТИ:

ВЕЛИКОЧИЙ В.С., доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри туризмознавства і краєзнавства, директор Інституту туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

ЗАВГОРОДНЯ Т.К., доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри педагогіки імені Богдана Ступарика Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

УГРИНЮК В.М., кандидат філологічних наук, професор, завідувач кафедри іноземних мов і країнознавства, заступник директора з навчальної роботи Інституту туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

© В.М. Клапчук, В.В. Гуменюк, І.Ф. Калущий, Л.В. Ковальська,
Л.М. Лояк, І.Я. Мендела, О.В. Новосьолов, В.В. Орлова,
Н.І. Остап'юк, Л.В. Польова, С.М. Філюк, В.В. Шикеринець, 2013
© Інституту туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний
університет імені Василя Стефаника», 2013
© Видавництво «Фоліант», 2013

ЗМІСТ

НАВЧАЛЬНІ ДИСЦИПЛІНИ	НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН	
ВСТУП		5
РОЗДІЛ 1. ПРОГРАМИ ФАХОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ САМОСТІЙНОГО ВИБОРУ НАВЧАЛЬНИМ ЗАКЛАДОМ		7
1.1. Освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа»		7
1.1.1. Етнічні кухні (Польова Л.В.)	2009	7
1.1.2. Комунікативний менеджмент в готельно-ресторанній справі (Остап'юк Н.І.)	2009	13
1.1.3. Культура готельно-ресторанної справи (Новосьолов О.В.)	2009, 2013	22
1.1.4. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві (Гуменюк В.В.)	2009, 2013	25
1.1.5. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі (Новосьолов О.В.)	2009, 2013	29
1.1.6. Діловодство в готельно-ресторанній справі (Філюк С.М.)	2009, 2013	36
1.1.7. Статистика в готельно-ресторанній справі (Мендела І.Я.)	2013	41
1.1.8. Логістика (Орлова В.В.)	2013	45
1.1.9. Сільський і зелений туризм (Філюк С.М.)	2009, 2013	52
1.2. Освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» спеціальності «Готельна і ресторанна справа»		57
1.2.1. Економічний аналіз (Гуменюк В.В.)	2013	57
1.2.2. Міжнародна готельна індустрія (Польова Л.В.)	2013	63
1.2.3. Технологія продукції харчування функціонального призначення (Лояк Л.М.)	2013	67
1.2.4. Кухні народів світу (Польова Л.В.)	2013	74
1.3. Освітньо-кваліфікаційний рівень «магістр» спеціальності «Курортна справа»		79
1.3.1. Основи санаторно-курортної справи (Клапчук В.М.)	2012	79
1.3.2. Територіальне планування курортів та курортних зон (Ковальська Л.В.)	2012	85

1.3.3. Географія курортів світу (Клапчук В.М.)	2012	89
РОЗДІЛ 2. ПРОГРАМИ ФАХОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТАМИ		92
2.1. Освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа»		92
2.1.1. Кулінарне мистецтво (Польова Л.В.)	2009	92
2.1.2. Барна справа (Лояк Л.М.)	2009	98
2.1.3. Ціноутворення в готельно-ресторанній справі (Гуменюк В.В.)	2009, 2013	103
2.1.4. Світовий туризм і готельне господарство (Клапчук В.М.)	2009	107
2.1.5. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг (Польова Л.В.)	2009	111
2.1.6. Організація рекреаційних послуг (Клапчук В.М.)	2013	115
2.1.7. Рекреаційні комплекси (Калуцький І.Ф.)	2009	122
2.1.8. Етнічні кухні (Польова Л.В.)	2013	127
2.1.9. Основи санаторно-курортної справи (Клапчук В.М.)	2013	133
2.1.10. Світовий туризм і готельне господарство (Клапчук В.М., Польова Л.В.)	2013	139
2.1.11. Рекреаційні комплекси світу (Калуцький І.Ф.)	2013	145
2.2. Освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» спеціальності «Готельна і ресторанна справа»		151
2.2.1. Корпоративна культура, діловий етикет і протокол у готельно-ресторанній справі (Польова Л.В.)	2013	151
2.2.2. Управління проектами у готельно-ресторанній справі (Мендела І.Я.)	2013	157
2.3. Освітньо-кваліфікаційний рівень «магістр» спеціальності «Курортна справа»		163
2.3.1. Управління санаторно-курортними територіями (Ковальська Л.В.)	2012	163
2.3.2. Основи бізнес-планування підприємств курортної сфери (Гуменюк В.В.)	2012	168
2.3.3. Курортне господарство Галичини (Клапчук В.М.)	2012	173
2.3.4. Управління персоналом (Шикеринець В.В.)	2012	182

ВСТУП

Фахівців зі спеціальності «Готельна і ресторанна» за освітньо-кваліфікаційними рівнями «бакалавр» і «спеціаліст» та спеціальності «Курортна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника готують згідно Галузевих стандартів вищої освіти України.

ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» в повному обсязі забезпечений документацією, передбаченою стандартами вищої освіти, а також освітньо-кваліфікаційними характеристиками, освітньо-професійними програмами, робочими навчальними планами і програмами навчальних дисциплін. Вони узгоджені та дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки, відповідають державним вимогам змісту підготовки, потребам ринку праці та особистості, вирішують питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців з готельно-ресторанної та курортної справи.

Складові Галузевих стандартів, що є базою для підготовки навчальних і робочих навчальних планів на ОКР «бакалавр», «спеціаліст» та «магістр», були затверджені Міністерством освіти та науки України (пізніше – Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України):

- ГСВОУ 6.140101–11 «Освітньо-професійна програма» підготовки бакалавра з напрямку підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки України від 03.04.07 р. № 273 з доповненнями та змінами згідно наказів Міністерства освіти і науки України № 642 від 09.07.2009 р., № 259 від 29.03.10 р., згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 05.08.2011 р. № 939);
- ГСВОУ 6.140101–11 «Освітньо-кваліфікаційна характеристика» бакалавра з напрямку підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа»;
- ГСВОУ 7.14010101–11 «Освітньо-професійна програма» підготовки спеціаліста за спеціальністю 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» (наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 08.11.2010 р. № 1060, зі змінами і доповненнями згідно наказу Міністерства освіти і науки, Міністерства України з питань надзвичайних ситуацій та у справах захисту населення від наслідків Чорнобильської катастрофи, Державного комітету України з промислової

безпеки, охорони праці та гірничого нагляду № 969/922/216 від 21.10.2010 р.);

- ГСВОУ 8.14010102-11 «Освітньо-професійна програма» підготовки магістра спеціальності 8.14010102 «Курортна справа» (наказ МОН України від 11.05.2011 р. № 432);
- ГСВОУ 8.14010102-12 «Освітньо-кваліфікаційна характеристика» підготовки магістра спеціальності 8.14010102 «Курортна справа» (наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 27.11.2012 р. № 1325).

На сьогоднішній день для підготовки фахівців зі спеціальності «готельна і ресторанна справа» діють навчальні плани, що базуються на Галузевих стандартах 2007 року, спеціальності «Курортна справа» – 2011 р. З 2013/2014 навчального року, окрім діючих навчальних планів, для студентів I курсу ОКР «бакалавр» та V курсу ОКР «спеціаліст» запроваджуються нові навчальні плани, що базуються на Галузевих стандартах 2011 р.

Навчальними планами, окрім нормативних дисциплін, передбачено вивчення дисциплін за вибором навчального закладу та вільного вибору студентів. Виходячи з цього, виникла необхідність розробки методичного посібника, де викладено навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа».

РОЗДІЛ 1. ПРОГРАМИ ФАХОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ САМОСТІЙНОГО ВИБОРУ НАВЧАЛЬНИМ ЗАКЛАДОМ

1.1. Освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа»

1.1.1. ЕТНІЧНІ КУХНІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є страви і напої, які виробляються за традиціями та технологіями.

Міждисциплінарні зв'язки:

Дисципліна «Етнічні кухні» має логічний зв'язок з іншими дисциплінами, які формують майбутнього фахівця у галузі ресторанного господарства, а також створює умови для формування у студентів широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття відповідних рішень, що сприяють розширенню формату діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Введення даної дисципліни у програму навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Етнічні особливості кухні регіонів України та Європи.
2. Етнічні особливості кухні країн світу.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Етнічні кухні» є практично дослідити особливості етнічних кухонь різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства. Ознайомити майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ

виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань,
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу,
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу,
- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції,
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн,
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- вивчити етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу,
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу,
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства,
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах,
- розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості,
- ознайомитись з особливостями технологій ф'южн, креатив та техмекс, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

вміти:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі, з метою розширення асортименту послуг і впровадження

інноваційних технологій, при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредит ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ

Тема 1. Етнічні кухні країн Західної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Західної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Західної Європи. Вплив етнічної кухні Західної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Західної Європи

Тема 2. Етнічні кухні Південної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Південної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи. Вплив етнічної кухні Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи

Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Північної та Центральної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Центральної Європи. Вплив етнічної кухні Північної та Центральної Європи на світову кулінарію.

Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Центральної Європи

Тема 4. Етнічні кухні країн Східної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Східної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Східної Європи. Вплив етнічної кухні Східної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Європи

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Тема 5. Етнічні кухні країн Азії та Америки. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Азії та Америки. Енотехнології в етнічних кухнях країн Азії та Америки. Вплив етнічної кухні Азії та Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Азії та Америки

Рекомендована література

Основна література

1. Вольтер А. Мировая кухня : Золотая энциклопедия / Анне Вольтер, Христиан Тойнер. – М. : АСТ Астрель, 2003. – 320 с.
2. Келлерман М. Европейская классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
3. Келлерман М. Восточная классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
4. Еда на любой вкус / О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. – 256 с.
5. Искусство кулинарии / Е. Зайцева, О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. – 560 с.

6. Кулинарные традиции мира : Современная энциклопедия. – М. : «Аванта+», 2003. – 430 с.
7. Новое о кулинарии / Л. Дюшен, Б. Джонс. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 225 с.
8. Новое о десерте / Дж. Райт, Э. Трой. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 350 с.

Додаткова література

1. Антонова М.А. Лучшие кулинарные рецепты народов СССР / М.А.Антонова, С.В. Антонова. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2003. – 207 с.
2. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира / Л.Е. Головки. – Донецк : Старкер, 2007. – 319 с.
3. Каленьюк Р. Любимые рецепты народов мира / Р. Каленьюк. – М. : «ДС-Макс», 2000. – 480 с.
4. Калинина А. Волшебный чай / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
5. Калинина А. 800 блинов, пышек, булочек, оладий / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2005. – 319 с.
6. Костина Ю.А. Овощное ассорти / Ю.А. Костина. – Донецк : Старкер, 2004. – 319 с.
7. Меджинова Э. Русская кухня / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 368 с.
8. Меджинова Э. Вкус домашней кухни / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 369 с.
9. Михайлов В.С. Кулинария для всех / В.С. Михайлов. – М. : Астрель, 2001. – 376 с.
10. Набережная М.В. Кухни народов мира / М.В. Набережная. – Екатеринбург : У-Фактория, 2005. – 672 с.
11. Орловская А. Кулинарные путешествия от Австрии до Японии / А. Орловская. – СПб. : Изд-во «Невский проспект», 2000. – 190 с.
12. Остренко О.В. Популярные европейские десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2003. – 320 с.
13. Остренко О.В. Мороженое, щербет и другие холодные десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
14. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь / В. . Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2000. – 510 с.
15. Рамбауэр И. Кулинарная библия / И. Рамбауэр, М. Рамбауэр. – М. : Эксмо, 2003. – 1248 с.
16. Тележкина Т.И. Фондю, гриль, раklet / Т.И. Тележкина. – Донецк : Старкер, 2005. – 303 с.

Законодавчі та нормативні акти

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. – № 219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. – № 2.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. – № 108.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bri.ru>
2. <http://www.cooking.ru>
3. <http://www.chicken.kiev.ua>
4. <http://www.restaurator.ru>
5. <http://www.ukrbiz.net>
6. <http://www.pantagruel.com.ua>
7. <http://www.pressa.spb.ru>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

1.1.2. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Остап'юк Н.І., викладач кафедри туризмознавства і краєзнавства, кандидат економічних наук.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є комунікаційні потоки та комунікаційні ролі на підприємствах готельного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки:

Спецкурс «Комунікативний менеджмент в ГРС» базується на знаннях студентів з курсів «Основ менеджменту», «Маркетингу», «Менеджменту ГРС», «Соціальної психології», «Психології управління», «Конфліктології» і є їхнім розвитком. Знання цього спецкурсу потрібні студентам для побудови комунікаційних зв'язків, прийняття управлінських рішень, набору персоналу, формування команди та корпоративної культури, лідерства, просування готелю/ресторану на ринок, визначення своєї ніші/сегменту ринку, побудови позитивного іміджу.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Комунікація як об'єкт управління.
2. Прикладні проблеми психології комунікаційного менеджменту.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок студентів щодо методологічного апарату комунікативного менеджменту для вирішення конкретних ситуаційних завдань, що виникають в процесі роботи готелю чи ресторану під впливом чинників внутрішнього та зовнішнього середовища.

Основними завданнями вивчення дисципліни є теоретичні та практичні аспекти щодо правильного набору персоналу, організації його роботи, ефективного спілкування, формування корпоративної культури, лідерства, мотивації в середині організації, а також налагодження ефективних комунікаційних зв'язків із зовнішнім

середовищем – постачальниками та споживачами готельних та ресторанних послуг.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть та роль комунікативного менеджменту;
- структуру та типи комунікації в організації;
- комунікаційні ролі в організації;
- структуру комунікаційних потоків;
- загальні складові системи управління трудовими ресурсами ресторану/готелю;
- психологічні засади стимулювання та мотивації роботи працівників;
- своєрідність конфліктів та способи їхнього розв'язання;
- принципи та технологією підготовки і проведення нарад, готування та проведення публічного виступу;
- засади прийняття групового рішення;
- типу культури підприємства;
- принципи формування корпоративної культури;
- національні особливості та традиції;
- традиційні та нові підходи до формування комунікаційної політики;
- іміджбилдінгові технологій;
- алгоритм створення та просування бренду.

вміти:

- виробити навички і вміння ефективного спілкування;
- визначати структуру підприємства та групи в ньому;
- згуртовувати колектив;
- застосувати принципи управління людськими ресурсами в роботі з різними категоріями працівників при: складанні посадових обов'язків,
- наборі на роботу, в процесі добору працівників, в контролі, мотивуванні працівників та оцінці їх роботи, в налагодженні оптимальних стосунків між працівниками, та споживачами послуг готелю/ресторану;
- вести ефективні обговорення прийняття рішень та організувати контроль за їхнім виконанням;

- використовувати засоби психологічного впливу в роботі з персоналом організації та опиратися чужому впливу;
- користуватися способами заохочення і активізувати мотивацію працівників;
- формувати команду в організації;
- створювати систему позитивних стимулів для ефективної роботи працівників;
- знаходити причини конфліктів, проводити аналіз конфлікту;
- раціонально поводитися в конфліктній ситуації;
- проводити переговори, виступати як фасилітатори, посередники, експерти у процесі розв'язання конфліктів в організації;
- проголошувати промови, організовувати та проводити наради, вести ефективні телефонні розмови і ділову кореспонденцію;
- визначати інтереси і потреби споживачів;
- застосовувати засоби комунікаційного менеджменту для створення позитивного іміджу організації.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 54 години / 1,5 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. КОМУНІКАЦІЯ ЯК ОБ'ЄКТ УПРАВЛІННЯ.

Тема 1. Процес комунікацій і його роль в менеджменті ГРС.

Еволюція та зміст поняття комунікація. Основні поняття, цілі та структура дисципліни. Структура та типи комунікації в організації. Основні види комунікацій в організації: вертикальні (висхідні та низхідні) та горизонтальні. Структура комунікаційних потоків. Комунікаційні ролі в організації.

Тема 2. Основні елементи системи роботи з персоналом готелю/ресторану. Підбір кадрів. Вимоги до респондентів. Адаптація персоналу, навчання персоналу. Кадрова політика, підбір персоналу за рівнями, посадові інструкції: права та обов'язки персоналу. Адаптація персоналу, навчання персоналу. План проведення співбесіди: десять кроків. Можливі питання для співбесіди. Набір сезонного персоналу. Підбір на роботу в міжсезонний період. Ідеальний кандидат, або як уникнути непотрібних претендентів.

Тема 3. Людина в організації. Матриця «Людина в організації». Цінності організації, стандарти поведінки: хороший співробітник, хамелеон, оригінал, диверсант. Модель «Людина змінює організацію».

Розвиток персоналу. «Трудовий менталітет» як фактор впливу на результати праці. Розкривається зміст поняття «трудовий менталітет». Зовнішні та внутрішні чинники впливу на трудову поведінку. Позитивний психологічний клімат як результат співпраці команди. Формальні та неформальні групи. Лідерство. Нюанси роботи в жіночому колективі.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРИКЛАДНІ ПРОБЛЕМИ ПСИХОЛОГІЇ КОМУНІКАЦІЙНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ.

Тема 4. Мотивація як засіб стимулювання ділової активності персоналу. Вивчення мотивації досягнення успіху та запобігання поразок. Вивчення спрямованості мотивації. Потреби, інтереси, мотиви та стимули. Характерні риси матеріальних та нематеріальних засобів стимулювання праці. Аналіз конкретних ситуацій з виділенням інтересів, потреб тощо. Розглядаються приклади мотивації працівників готелів. Формування системи стимулів для активізації роботи працівників.

Тема 5. Функціональний підхід до корпоративної культури підприємств і організацій. Підходи до визначення типу культури підприємства. За рівнем ділового ризику та швидкості зворотного зв'язку; за ступенем залучення працівників до встановлення цілей підприємства та вибору коштів для їх досягнення; за типом розподілу влади та відносин індивіда і підприємств; за рівнем прояву індивідуалізму – колективізму; за ступенем дистанціювання влади на підприємстві; за рівнем прагнення до запобігання невизначеності; за гендерно-психологічним кліматом; за типом взаємодії із зовнішнім середовищем, мотивацією персоналу та розміру підприємства; за елементами системи соціально-економічних відносин підприємства. Управління культурою як елемент системи забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Визначення сили культури підприємства. Встановлення індикаторів культури підприємства (стилю управління, ефективності системи мотивації, ступеня професійної підготовки та компетентності керівників, розвиненість та ефективність системи кар'єрного просування, ступінь централізації влади, ступінь залучення працівників до прийняття рішень). Формування комплексу управлінських заходів щодо підвищення культури підприємства. Формування корпоративної культури на підприємстві сфери послуг (готель/ ресторан). Норми, правила, фірмовий стиль. Взаємозв'язок понять «місія», «девіз» і «рекламний слоган». Національне в організаційній культурі.

Тема 6. Конфлікти в організації та їх розв'язання засобами комунікаційного менеджменту. Визначення та типологія конфліктів в організації. Визначення конфлікту та характерні ознаки його прояву. Фази конфлікту. Види та типи конфліктів. Типові причини виникнення конфліктів в організації. Основні структурні елементи конфлікту (сторони конфлікту; предмет конфлікту; образ конфліктної ситуації; мотиви конфлікту; позиції сторін-конфліктерів). Рівні конфліктів. Внутрішньоособистісний, діадний, внутрішньо груповий, міжгруповий та міжорганізаційний. Дослідження факторів, що впливають на рівень колективної трудової конфліктності. Причини, породжені трудовим процесом. Психологічні причини конфлікту (симпатії, антипатії, психологічна несумісність; несприятлива психологічна атмосфера в колективі; негативна психологічна комунікація). Розходження з метою організації. Розбіжність основних і другорядних цілей трудової діяльності. Розходження з метою підрозділів. Особистісна своєрідність членів колективу. Невідповідність ролівої структури і структури влади. Роль менеджера в процесі управління конфліктами. Діагностика конфлікту і керування поведінкою його учасників. Управління стресами в конфліктній ситуації.

Тема 7. Створення позитивного іміджу організації засобами комунікаційного менеджменту. Іміджбилдінгові технології. Поняття брэнда та його життєвий цикл. Брендинг, ребрендинг. Алгоритм створення і просування брэнду. Форми і зміст рекламних звернень, що використовуються для стимулювання продажу продуктів гостинності. Види реклами. Функції реклами. Характеристика сучасного рекламного процесу. Аналіз можливостей використання мережі Інтернет в рекламних цілях. Дослідження маркетингової діяльності в глобальних комп'ютерних мережах. Паблік рілейшнз, його роль у стимулюванні продажу товарів і послуг індустрії гостинності. Особливості комерційної пропаганди. Її роль в стимулюванні продажу продуктів готельно-ресторанного бізнесу. Особливості формування фірмового стилю гостинності. Характеристика та особливості виставкової діяльності в індустрії гостинності.

Рекомендована література

Базова

1. Адаир Д. Искусство управлять людьми и самим собой / Д. Адаир – М. : ЭКСМО, 2006. – 656 с.
2. Адаир Д. Эффективная коммуникация / Д. Адаир ; пер. с англ. Ю.Гольдберга. – М. : ЭКСМО, 2003. – 237 с.

3. Андреева Я.Ф. Конфліктологія : Навч.-метод. рек. до семінар. занять (для студ. спец. «Практ. Психологія», «Психологія») / уклад. Я.Ф. Андреева, І.В. Кошова ; Ніжин. держ. ун-т ім. М. Гоголя. – Ніжин : Вид-во НДУ ім. М. Гоголя, 2009. – 23 с.
4. Бебик В.М. Інформаційно-комунікаційний менеджмент у глобальному суспільстві: психологія, технології, техніка паблік рілейшнз / В.М. Бебик ; Міжрегіон. акад. упр. персоналом. – К., 2005. – 437 с.
5. Бландел Р. Эффективные бизнес-коммуникации. Принципы и практика в эпоху информации / Р. Бландел. – СПб. : Питер, 2000. – С. 34–97.
6. Гаудж П. Исследование мотивации персонала: определение и повышение уровня лояльности сотрудников методом консультирования / П. Гаудж ; пер. с англ. М.А. Свиридюк. – Днепропетр. : Баланс Бизнес Букс, 2008. – 250 с.
7. Герасімова Н.Є. Конфліктологія : Практикум / Н.Є. Герасімова ; М-во освіти і науки України, Черкас. нац. ун-т ім. Б. Хмельницького. – Черкаси : Вид. від. ЧНУ ім. Б. Хмельницького, 2008. – 89 с.
8. Гладунов О.В. Корпоративний менеджмент : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Гладунов О.В., Дейнега О.В., Микитин Т.М. ; Рівнен. держ. гуманіт. ун-т, Рівнен. ін-т слов'язнознавства Київ. славіст. ун-ту. – Рівне, 2002. – 243 с.
9. Гончаров В. Н. Психологические основы материального стимулирования труда / [под общ. ред. В.Н.Гончарова]. – Донецк, 2006. – 239 с.
10. Дороніна М.С. Механізм мотивації управлінського персоналу / М.С. Дороніна, Л.О. Сасіна, В.М. Лугова, Г.О. Надьон ; Харк. нац. екон. ун-т. – Харків : АдВА, 2009. – 238 с.
11. Зверинцев А.Б. Коммуникационный менеджмент / А.Б. Зверинцев. – СПб., 1997. – С. 14–24, 24–31.
12. Кондо Й. Мотивация персонала: ключевой фактор менеджмента / Йосио Кондо, Акиказу Како, Юнаи Сайто и др. ; под. ред. Йосио Кондо ; пер. с англ. Е.П.Марковой. – Нижний Новгород : Центр «Приоритет», 2007. – 205 с.
13. Корпоративна культура організацій ХХІ століття : Зб. наук. пр. / За заг. ред. С.В. Ковалевського ; МОН України, Донбас. держ. машинобуд. акад. – Краматорськ : ДДМА, 2009. – 199 с.
14. Кудріна Т.С. Психологія мотивації : Підруч. для студ. вищ. навч. закл. / Т.С. Кудріна ; Київ. нац. ун-т ім. Т. Шевченка. – К. : Київ. ун-т, 2008. – 238 с.
15. Кузьмін О.Є. Основи менеджменту : Підручник. / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник ; 2-е вид., допов. – К. : Академвидав, 2007. – 462 с.

16. Мазуренко В.В. Конфликтология та форс-мажорные ситуации / В.В. Мазуренко // *Отель*. – 2008. – №8. – С. 45–47.
17. Мельниченко С.В. Система стимулювання працівників на підприємствах готельного господарства як основний засіб мотивації / С.В. Мельниченко // *Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах*. – К., 2002. – С.148–158.
18. Осовська Г.В. Комунікації в менеджменті : Навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / Г.В. Осовська ; Житомирський інженерно-технологічний ін-т. – Житомир : [б.в.], 2000. – 336 с.
19. Перськова Т.Н. Межкультурна комунікація и корпоративная культура : Учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. «Лингвистика и межкультур. Коммуникация» / Т.В. Перськова. – М. : Логос, 2002. – 223 с.
20. Салун М.М. Механізм соціально-економічної мотивації працівника / М.М. Салун, О.В. Майстренко. – Харків : ХНЕУ, 2010. – 183 с.
21. Слободянюк А.В. Психологія управління та конфліктологія : Навч. посіб. для практик. та семінар. занять / А.В. Слободянюк, Н.О. Андрущенко. – Вінниця : ВНТУ, 2010. – 119 с.
22. Тихомирова Є.Б. Конфліктологія та теорія переговорів : Підруч. для студ. вищ. навч. закл. / Є.Б. Тихомирова, С.Р. Постоловський ; 2-е вид., випр. – Суми : Унів. кн., 2008. – 239 с.
23. Хаєт Г.Л. Корпоративная культура и ценности человека / Г.Л. Хаєт, О.А. Медведева ; Донбас. гос. машиностроит. акад. – Краматорск, 2001. – 267 с.
24. Ходаківська О.М. Професійний стрес як чинник «вигорання» фахівців у системі «людина–людина» : Навч. посіб. для студ. ВНЗ. – Хмельницький : ХІСТ Ун-ту «Україна», 2010. – 338 с.
25. Шконда В.В. Корпоративна культура в управлінні людським потенціалом / В.В. Шконда, А.В. Кальянов ; під наук. ред. В.В. Шконди. – Донецьк : Ноулідж, Донец. від-ня, 2009. – 167 с.
26. Яремчук С.С. Сучасні теорії в конфліктології : Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / С.С. Яремчук; Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. – Чернівці : Рута, 2008. – 70 с.

Допоміжна

1. Богин И. 101 совет по мотивации / И. Богин. – М. : Альпина Паблишерз, 2012. – 52 с.
2. Воеводин А. Стратегемы: стратегии войны, бизнеса, манипуляции, обмана / А. Воеводин ; 3-е изд., доп. – М. : Et Cetera Publishing Group, 2004. – 278 с.
3. Газарян А. Менеджер и организация / А. Газарян. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2011 – 480 с.

4. Джейкобс Ч. Нейроменеджмент: почему не работает мотивация методом кнута и пряника / Ч. Джейкобс. – К. : Companion Group, 2011. – 207 с.
5. Денисон Д. Изменение корпоративной культуры в организациях / Д. Денисон, К. Лиф, Н. Лэйн, Р. Хойшберг. – СПб. : Питер, 2013 – 192 с.
6. Дубиненкова Е.Н. Техники подбора персонала. Искусство находить лучших / Е.Н. Дубиненкова. – СПб. : Речь, 2007. – 176 с.
7. Ефимова Ю.А. Эффективное меню. Концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. – М. : ИД Ресторанные ведомости, 2006. – 176 с.
8. Эггерт М. Язык тела. Впечатляйте, убеждайте и добивайтесь успеха с помощью языка тела / М. Эггерт. – М. : Претекст, 2012. – 244 с.
9. Экман П. Психология эмоций. Я знаю, что ты чувствуешь / П. Экман ; пер. с англ. Н.Исуповой. – СПб. : Питер, 2010. – 336 с.
10. Экман П. Узнай лжеца по выражению лица / П. Экман. – СПб. : Питер, 2010. – 272 с.
11. Иванова С.В. Искусство подбора персонала: как оценить человека за час / С.В. Иванова. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2003. – 158 с.
12. Кавасаки Г. Как очаровывать людей. Искусство влиять на умы и поступки / Г. Кавасаки. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2012 – 240 с.
13. Каменюкин А.Г. Стресс-менеджмент / А.Г. Каменюкин, Д.В. Ковпак. – СПб. : Питер, 2012. – 208 с.
14. Катценбах Й. Почему гордость важнее денег / Й. Катценбах. – М. : Альпина Паблишер, 2007. – 224 с.
15. Кей Б. Любите их, или вы их потеряете. Как удержать ценных сотрудников / Б. Кей, Ш. Джордан-Эванс. – М. : Добрая книга, 2011. – 320 с.
16. Кобьёлл К. Мотивация в стиле экшн. Восторг заразителен / К. Кобьёлл ; пер. с нем. В. Рабковой. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2003. – 189 с.
17. Кови С. Лидерство, основанное на принципах / С. Кови ; пер. с англ. П. Самсонов ; 4-е изд. – М. : Альпина Паблишерз, 2011. – 300 с.
18. Кунде Й. Корпоративная религия / Й. Кунде. – СПб. : Стокгольмская школа экономики в Санкт-Петербурге, 2004. – 272 с.
19. Лазерсон И. Как привлечь гостей в ресторан / И. Лазерсон, Ф. Сокирянский. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2012. – 288 с.
20. Мансуров Р.Е. HR-брендинг. Как повысить эффективность персонала / Р.Е. Мансуров. – М. : ВHV, 2011. – 224 с.
21. Маргерисон Ч. «Колесо» командного управления: Путь к успеху через систему управления командой / Ч. Маргерисон. – Днепропетр. : Баланс Бизнес Букс, 2004. – 190 с.
22. Милл Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл. – М. : ЮНИТИ–ДАНА, 2009. – 536 с.

23. Олдер Г. Менеджер и чудеса мышления: Как овладеть полн. мощью собственного разума ради успехов в лич. жизни и бизнесе / Г. Олдер ; пер. с англ. – Минск : Попурри, 1999. – 223 с.
24. Паттерсон К. Управление конфликтом / К. Паттерсон, Д. Гренни, Р. Мак-Миллан, Э. Свитцлер. – М.; Спб. : Вильямс, 2008. – 320 с.
25. Пиз А. Новый язык телодвижений. Расширенная версия / А. Пиз, Б. Пиз. – М. : Эксмо, 2010. – 416 с.
26. Сигал Г. Как говорить нужные слова нужным людям в нужное время / Г. Сигал. – СПб., 2010. – 272 с.
27. Тромпенаарс Ф. 4 типа корпоративной культуры / Ф. Тромпенаарс, Ч. Хэмпден-Тернер. – Минск : Попурри, 2012. – 528 с.
28. Хартер Д. 12 элементов успешного менеджмента / Д. Хартер, В. Родд. – М. : Альпина Бизнес Букс, 2008. – 248 с.
29. Чалдини Р. Психология влияния / Р. Чалдини. – СПб. : Речь, 2010. – 288 с.
30. Штейнбах. Х.Э. Психология жизненного пространства / Х.Э. Штейнбах, В.И. Еленский. – СПб. : Речь, 2004. – 237 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Контроль за роботою студентів включає поточний контроль, контроль за виконання самостійної роботи та написання залікової роботи.

Підрахунок підсумкової кількості балів, на які заслуговує студент по завершенні вивчення дисципліни, здійснюється на підставі поточного оцінювання (50 %) та оцінки за залік (50 %).

Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовуються:

- 1) опитування студентів по тематиці змістових модулів;
- 2) тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів;
- 3) виконання студентами індивідуального завдання;
- 4) тестування;
- 5) письмові контрольні роботи;
- 6) письмові залікові роботи.

1.1.3. КУЛЬТУРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Новосьолов О.В., викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат історичних наук.

ВСТУП

Предметом вивчення дисципліни є етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі.

Міждисциплінарні зв'язки:

Курс «Культура готельно-ресторанної справи» вивчатися у тісному зв'язку з такими дисциплінами, як «Філософія», «Психологія», «Сервісна діяльність», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Світовий туризм і готельне господарство», «Рекреаційні комплекси світу» та ін.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі
2. Формування культури працівника готельно-ресторанної справи

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи.

Основні завдання вивчення дисципліни «Культура готельно-ресторанної справи»:

- **Теоретичні** – формування знань та вмінь і поступове засвоєння етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі;
- **Практичні** – сформувати культуру працівника готельно-ресторанної справи.

Згідно з вимогами програми студенти повинні

знати: як впливає культура сервісу на концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу, стратегію і тактику його поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг (продуктів), володіти всіма компонентами культури сервісу (психологічними, етичними, естетичними, організаційними тощо).

вміти: цивілізовано протиставляти послуги свого готельно-ресторанного комплексу продукції конкурентів, реалізувати різні

заходи щодо «засвоювання» свого споживача та «утримання» його на довгий термін.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТИКО-КУЛЬТУРНІ КОМПОНЕНТИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тема 1. Суспільна обумовленість зростання етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі та їх впровадження: міжнародний і вітчизняний досвід. Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі. Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 2. Адміністративна культура та етика. Основні компоненти адміністративної культури. Адміністративна етика.

Тема 3. Корпоративна культура: основні компоненти, правила та методи впровадження. Основні компоненти адміністративної культури. Основні правила корпоративної культури. Основні методи корпоративної культури. Сучасні тенденції розвитку корпоративної культури готельно-ресторанного бізнесу.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПРАЦІВНИКА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Тема 4. Культура ділового спілкування, як ознака високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу. Культура ділового спілкування. Ознаки високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу. Методи оцінки рівня культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Етикет та його вплив на формування культури ділової взаємодії. Етикет ділової взаємодії. Формування культури ділової взаємодії фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 6. Імідж та його роль у діяльності працівників готельно-ресторанної справи. Імідж фахівців готельно-ресторанного бізнесу. Роль іміджу у діяльності працівників готельно-ресторанної справи. Сучасні тенденції у формуванні іміджу.

Рекомендована література

Основна література

1. Джордж Р.Т. Деловая этика / Р.Т. Джордж; [пер. с англ. Р.И. Столпера]. – Спб. : Экон. Шк. – М. : Прогресс, 2001. – Т. 1. – 496 с; Т. 2. – 560 с.
2. Кузин Ф.А. Современный имидж делового человека, бизнесмена, политика / Ф.А. Кузин. – М. : Ось-89, 2002. – 512 с.

3. Кибанов А.Я. Этика деловых отношений : учеб. для студ. вузов / А.Я. Кибанов. – М. : ИНФРА-М, 2002. – 368 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К. : Центр наук, л-ри, 2003. – 348 с.
5. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства : отели и рестораны / Г.А. Папирян. – М. : ОАО «НПО» Изд-во «Экономика», 2000. – 207 с.
6. Радченко С.Г. Этика бізнесу : Практикум : навч. посіб. / С.Г. Радченко. – К. : КНТЕУ, 2006. – 192 с.
7. Статінова Н.П. Этика бізнесу / Н.П. Статінова, С.Г. Радченко. – К. : КНТЕУ, 2006. –192 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовуються:

- 1) тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів;
- 2) підсумкове опитування студентів по тематиці змістових модулів.

1.1.4. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Гуменюк В.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є проектування операційної, інвестиційної та фінансово-господарської діяльності підприємницьких структур у сфері нематеріального виробництва: готельно-ресторанної справи, курортної справи, туризму.

Міждисциплінарні зв'язки. Дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» пов'язана з такими навчальними курсами, як «Економіка підприємства», «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Ціноутворення».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Теорія бізнес-планування.
2. Практика бізнес-планування.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» є:

- вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- розвиток умінь самостійно виконувати збір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани.
- набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та складання бізнес-плану підприємства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні теоретичні положення для складання бізнес-плану з готельно-ресторанної справи;
- класифікацію бізнес-планів та видів планування на підприємстві;
- види проектів та їх призначення;
- перелік основних робіт по складанню бізнес-плану з готельно-ресторанної справи.

вміти:

- використовувати нормативно-правову та технічну документацію, науково-технічну літературу та застосовувати отримані знання на практиці;
- проводити дослідження та відбір показників для складання бізнес-плану використовуючи розглянуті в науковій дисципліні методи;
- аналізувати результати досліджень, використовувати їх для оптимізації фінансово економічного стану підприємства;
- розробляти оперативні плани;
- складати бізнес-план підприємства готельно-ресторанного підприємства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 54 години / 1,5 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРІЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

Тема 1. Економічна роль і значення бізнес-планування. Поняття бізнес-плану, мета, завдання, його розробки. Принципи бізнес-планування. Види бізнес планів, їх характеристика.

Тема 2. Інформаційне забезпечення бізнес-плану. Поняття інформаційного забезпечення. Джерела даних, класифікація користувачів інформаційного забезпечення. Збір, систематизація, аналіз інформації. Предмет комерційної таємниці.

Тема 3. Методологія бізнес-планування. Поняття методу, методики, методології. Класифікація та характеристика методів, які використовуються у бізнес-плануванні. Методики розробки бізнес-плану та особливості їх застосування у практичній діяльності.

Тема 4. Розробка бізнес-планів за функціональним призначенням. Бізнес план нового будівництва. Бізнес-план

фінансового оздоровлення Бізнес-план реорганізації. Бізнес-план інноваційного проекту.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРАКТИКА БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

Тема 5. Економічне обґрунтування показників бізнес-плану. Вимоги до техніко-економічне обґрунтування. Показники виробничого плану. Програма інвестицій. Оцінка доцільності капіталовкладень.

Тема 6. Узагальнення результатів бізнес-планування. Презентація. Соціальна ефективність проекту. План охорони навколишнього середовища. Фінансовий план. Вимоги до презентації, порядок її проведення.

Тема 7. Аналіз, експертиза бізнес-плану. Аналіз ризиків проекту та шляхи їх нейтралізації. Фінансовий аналіз бізнес-плану. Експертні висновки. Аудит бізнес-плану.

Рекомендована література

Базова література

1. Барроу К. Бізнес-план : практ. посібник: Пер. з англ. / К. Барроу [та ін.]. – К. : Знання, 2002. – 285 с.
2. Наливайченко С.П. Бізнес-планування у тур індустрії : навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання ВНЗ / С.П. Наливайченко, В.Є. Реутов, С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. ; Саки : Підприємство Фенікс, 2011. – 190 с.
3. Воротіна Л.І. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Л.І. Воротіна, В.Є. Воротін, В.П. Чайковська / Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2010. – 223 с.
4. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа : Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування : Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ : ЦІТ «Плай», 2011. – 200 с.
5. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання туристичної галузі. Навчальний посібник / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ : Вид-во «Плай» ЦІТ ПНУ імені Василя Стефаника, 2009. – 260 с.
6. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Г.М. Тарасюк / Житомирський держ. технологічний ун-т. – Житомир : ЖДТУ, 2006. – 419 с.
7. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії : навч. посіб. для студ. ВНЗ / С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т держ. ВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. : Фенікс, 2010. – 133 с.

Допоміжна література

1. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : тест. завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. / [уклад.: Васильців Т. Г., Боднарюк В. А.]. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. – 63 с.
2. Бізнес-планування : індивід. навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. ; [уклад. Васильців Т. Г.]. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. – 31 с.
3. Бізнес-планування у готельному та ресторанному господарстві : завдання до практик та семінар. занять і самотн. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій) / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. / уклад. Васильців Т. Г. – Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. – 60 с.

Методичне забезпечення

1. Методика складання бізнес-планів, розроблена агентством з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій. Наказ Агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 21 квітня 1997 р. № 56
2. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій» № 22 від 23.02.98 // Українська інвестиційна газета. – 1998. – 21 квітня. – С. 29-32.
3. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій» Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій «Про затвердження № 81 від 27.06.97. 14.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bfm-ua.com/>
2. www.ukrstat.gov.ua
3. www.me.gov.ua
4. www.tourism.gov.ua/ua/

Форма підсумкового контролю успішності навчання : залік

Засоби діагностики успішності навчання:

1. поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
2. підсумковий контроль (контрольна робота, залік).

1.1.5. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Новосьолов О.В., викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат історичних наук.

ВСТУП

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є теоретичні аспекти впровадження інноваційних технологій у процес готельного та ресторанного обслуговування

Міждисциплінарні зв'язки:

Курс «Інноваційні технології ГРГ» вивчається у тісному зв'язку з такими дисциплінами, як «Інформатика», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Світовий туризм і готельне господарство», «Рекреаційні комплекси світу» та ін.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Теоретичні основи інновацій
2. Інноваційна політика готелю

Мета та завдання навчальної дисципліни

Головною **метою** викладання курсу «Інноваційні технології ГРГ» є формування у студентів інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Інноваційні технології ГРГ» є практичне використання науково-технічних розробок і винаходів в ГРГ, є зміни в продукті, процесах, маркетингу, організації. Інновація виступає в якості явного фактора зміни, як результат діяльності, втілений у новий чи удосконалений продукт, технологічні процеси, нові послуги і нові підходи до задоволення соціальних потреб.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку інноваційної діяльності готельно-ресторанної справи;
- відмінні ознаки інновацій;
- визначення суті інновацій;
- визначення поняття інноваційних технологій в управлінні готелем;
- питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях;
- основні типи інновацій.

вміти:

- впроваджувати інновації в роботу готелю або ресторану;
- аналізувати ринок інновацій в готельному бізнесі;
- підвищувати рівень готельних послуг за допомогою інновацій;
- обчислити вартість інноваційних розробок;
- використовувати інтернет-технології в роботі готельних підприємств;
- визначати ефективність нововведень в готелі;
- застосовувати інноваційні технології в роботі готелю.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 54 години / 1,5 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙ

Тема 1. Інновація як об'єкт управління. Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: *товарна* – упровадження нового продукту; *технологічна* – упровадження нового методу виробництва; *ринкова* – створення нового ринку товарів і послуг; *маркетингова* – освоєння нового джерела постачання сировини; *управлінська* – реорганізація структури управління; *соціальна* – упровадження заходів з метою покращання життя населення. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перехід до відтворювальної форми господарювання. Економічна глобалізація готельного бізнесу на

інтелектуальній основі. Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві. Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

Тема 2. Прогнозування інноваційних планів. Прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств. Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів. Суть і принципи планування інновацій. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві. Поняття життєвого циклу інновації та інноваційного процесу. Види інноваційної діяльності. Інфраструктура інноваційної діяльності. Інноваційні пріоритети підприємств сфери гостинності у перехідній до ринку період. Класифікація інновацій та інноваційних процесів. Технічні та організаційні (управлінські) інновації. Основні етапи інноваційного процесу.

Інноваційні ознаки та форми розвитку готельного господарства. Етапи розроблення нового продукту у часі. Типи нових продуктів. Стратегічна роль різних типів нових продуктів. Нормативно-правове регулювання інноваційної діяльності в Україні. Інновації у сфері сертифікації, метрології та стандартизації готельних послуг.

Організаційні. Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах

ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

Соціальні. Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

Інфраструктурні. Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

Технологічні. Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

Економічні інновації. Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ІННОВАЦІЙНА ПОЛІТИКА ГОТЕЛЮ

Тема 4. Забезпечення інноваційних планів. Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проєктів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проєкту. Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проєкту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку - економічні, політичні, соціальні тощо. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проєктів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, **екологічний**. Продуктивна сила інновацій. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії. Оцінювання ефективності інноваційного проєкту готельного підприємства. Оцінювання ризику реалізації інноваційного проєкту. Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

Рекомендована література

Основна та додаткова література

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України. – 2002 р. – № 36.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : Учебное пособие / С.И. Байлик. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство / С.И. Байлик. – К. : Альтерпрес, 2005. – 325 с.

4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер. – М. : Аспект Пресс, 2006. – 382 с.
5. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент : Навч. посібник / За ред. В.О. Василенка. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
6. Иванов В.В. Гостиничный менеджмент / В.В.Иванов, А.Б.Волов. – М. : ИНФРА-М, 2007. – 384 с.
7. Інноваційний менеджмент : Учебное пособие / Под ред. д.э.н., проф. Л.Н. Оголевой – М. : ИНФРА – М., 2001.
8. Економіка і організація інноваційної діяльності : Підручник / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К. : ВД «Професіонал», 2004.
9. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / Н.А. Зайцева. – М. : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. – 368 с.
10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Уч. пособие / [3-е изд., перер. и доп.] / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн. : Новое знание, 2002.
11. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України / М.І. Крупка. – Львів : Видавн. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2001.
12. Лукашевич И. Развитие идей Н.Д. Кондратьева в теориях длинных волн нововведений // Вопросы экономики. – 1992. – № 3. – С. 81–94.
13. Мельниченко С. Вплив інформаційних технологій на маркетинг туристичних підприємств / С. Мельниченко // Вісник КНТЕУ. – 2007. – № 5. – С. 68–74.
14. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : Навч. посібн. / Під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2008. – 460 с.
15. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. / П.П. Микитюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.
16. Микитюк П.П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П.П. Микитюк, Б.Г. Сенів. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 392 с.
17. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
18. Новиков В.С. Инновации в туризме / В.С. Новиков. – М. : ИЦ «Академия», 2007. – 208 с.
19. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
20. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. – СПб. : Питер, 2007. – 432 с.
21. Скобкин С.С. Менеджмент в туризме : учеб. пособие. / С.С. Скобкин. – М. : Магистр, 2007. – 447 с.

22. Статистичний бюлетень «Готелі та інші місця для короткострокового проживання». К. : Держкомстат.
23. Фатхутдинов Р. Инновационный менеджмент : учеб. для вузов / Р. Фатхутдинов. – М. : Интел-Синтез, 1998. – 560 с.
24. Червоньов Д.М. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. / Д.М. Червоньов, Л.І. Нейкова. – К.: Знання: КОО, 1999.

Форма підсумкового контролю успішності навчання залік

Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовуються:

- 1) тематичні письмові самостійні роботи у формі рефератів;
- 2) підсумкове опитування студентів по тематиці змістових модулів.

1.1.6. ДІЛОВОДСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Філюк С.М., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, кандидат географічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вивчення спеціальних законодавчо-нормативних та нормативно-методичних актів, які містять правила складання службових документів та роботи з ними.

Міждисциплінарні зв'язки: з українською мовою професійного спрямування, технологія готельної справи, технологія ресторанної справи.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Загальне діловодство
2. Особливості діловодства у готельних підприємствах

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни в системі підготовки фахівця готельно-ресторанної індустрії – надати студентам знання про загальні вимоги до складання та оформлення документів, особливості складання службових документів, організацію роботи з документами, введення технологічної готельної документації.

Основними завданнями вивчення дисципліни є ознайомити студентів з основними видами документів, вимогами, що пред'являються до оформлення документів, ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів, забезпечення зберігання та використання документів, що є в організації. Дисципліна передбачає оформлення окремих видів документів, зокрема таких груп, як організаційно-розпорядчі та довідково-інформаційні документи, документи з кадрових питань, з питань документування діяльності готельного підприємства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні положення єдиної державної системи діловодства;
- визначення документів та їх класифікацію;

- послідовність розміщення і оформлення реквізитів при створенні документів;

вміти:

- вести діловодство;
- складати та оформляти службові документи і вміти працювати з ними;
- реєструвати документи;
- формувати справи по встановленій номенклатурі;
- контролювати терміни виконання документів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 54 години / 1,0 кредит ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНЕ ДІЛОВОДСТВО

Тема 1. Вступ. Загальні вимоги до складання документів.

Порядок складання і оформлення документів. Поняття «документ». Мовне забезпечення документів.

Тема 2. Класифікація документів. Класифікація службових документів. Поняття про реквізити. Нюанси їх використання. Способи та схема розташування реквізитів. Постійні та змінні реквізити.

Тема 3. Адміністративне діловодство в готелях. Організаційні документи. Статuti. Розпорядчі документи в готелях. Система розпорядчих документів: постанови, рішення, накази, розпорядження, вказівки.

Тема 4. Документація господарсько-договірної діяльності. Різновиди договорів.

Тема 5. Документація господарсько-претензійної діяльності. Складання та оформлення особистих розписок, службових розписок, доручень. Їх особливості. Способи завірення цих документів. Призначення офіційних спеціальних доручень. Складання актів.

Тема 6. Документація зовнішньоекономічної діяльності. Характеристика контрактів.

Тема 7. Складання та оформлення документів по особовому складу. Характеристика документів по особовому складу.

Тема 8. Робота з документами особового складу готелів. Характеристика заяви, автобіографії, характеристики, резюме. Накази по особовому складу. Особливості оформлення трудових книжок і особових карток.

Тема 9. Складання та оформлення довідкових документів. Загальна характеристика довідкових документів. Довідки, доповідні, пояснювальні записки і правила їх оформлення.

Тема 10. Складання та оформлення інформаційних документів. Службові листи, їх види та правила оформлення. Характеристика телеграм, телефонограм, факсограм. Протоколи та правила їх оформлення.

Тема 11. Особливості складання та оформлення організаційних документів. Характеристика інструкцій, положень, статутів. Особливості складання та оформлення інструкцій, положень.

Тема 12. Особливості складання та оформлення розпорядчих документів. Характеристика наказів, постанов, розпоряджень. Особливості складання та оформлення наказів, постанов, розпоряджень.

Тема 13. Організація ведення технологічної документації в закладах розміщення. Поняття «технологічний цикл обслуговування», основні його етапи. Організаційні форми бронювання номерів (місць) типові для готельних підприємств. Типи бронювання, характерні для готельних підприємств. Організаційна структура служби прийому та розміщення, професійні, кваліфікаційні вимоги до її персоналу. Технологія обслуговування гостей службою прийому та розміщення. Принципи використання електронних карткових замків у готелях. Організація та технологія обслуговування службою номерного фонду. Організаційно-функціональна структура та технологія служби обслуговування приміщень вестибюльної групи. Функції фінансово-комерційної служби в готелях. Організаційна та функціональна структура інженерно експлуатаційної служби в готелях

Тема 14. Організація ведення технологічної документації в закладах харчування. Організаційно-функціональна структура служби громадського харчування в готелях. Фахово-кваліфікаційні вимоги до керівника служби громадського харчування в готелях. Функціональні обов'язки шеф-кухаря в готелях. Функції метрдотеля й офіціанта в ресторані готелю. Технологія обслуговування гостей у закладах громадського харчування в готелях.

Тема 15. Документообіг. Документообіг документів в готельному підприємстві. Реєстрація документів та контроль за виконання документів. Особливості складання та застосування номенклатури справ. Формування та оформлення справи. Підготовка справ до архівного зберігання та використання.

Тема 16. Спеціалізована документація. Форми документів первинного обліку в готелях. Форми документів первинного обліку в закладах харчування. Особливості цих документів, їх оформлення. Мовне забезпечення.

Тема 17. Бездокументаційне діловодство. Планування і організація ділових зустрічей. Планування і проведення 5-хвилинки, семінарів. Організація виставок, кава-брейків, коктейлів. Обслуговування VIP. Реферативне обслуговування керівника.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДІЛОВОДСТВА У ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Тема 18. Вступ. Предмет, завдання діловодства у готельних підприємствах. Порядок складання і оформлення документів. Класифікація службових документів. Поняття про реквізити. Способи та схема розташування реквізитів. Постійні та змінні реквізити.

Тема 19. Документи адміністративного діловодства в готелях. Організаційні документи. Статути. Розпорядчі документи в готелях. Система розпорядчих документів: постанови, рішення, накази, розпорядження, вказівки. Загальна характеристика довідково-інформаційних документів. Довідки, доповідні, пояснювальні записки і правила їх оформлення. Службові листи, їх види та правила оформлення. Характеристика телеграм, телефонограм, факсограм. Протоколи та правила їх оформлення.

Тема 20. Документація господарсько-договірної та господарсько-претензійної діяльності. Різновиди договорів. Складання та оформлення особистих розписок, службових розписок, доручень. Їх особливості. Способи завірення цих документів. Призначення офіційних спеціальних доручень. Складання актів.

Тема 21. Робота з документами, що містять комерційну таємницю. Робота з документами, що містять комерційну таємницю.

Тема 22. Особливості та оформлення документів по особовому складу. Характеристика документів по особовому складу. Характеристика заяви, автобіографії, характеристики, резюме. Накази по особовому складу. Особливості оформлення трудових книжок і особових карток.

Тема 23. Організація документообігу на підприємстві. Документообіг документів в готельному підприємстві. Реєстрація документів та контроль за виконання документів. Особливості складання та застосування номенклатури справ. Формування та

оформлення справи. Підготовка справ до архівного зберігання та використання.

Тема 24. Характеристика документації первинного обліку в готельному та ресторанному підприємстві. Форми документів первинного обліку в готелях. Форми документів первинного обліку в закладах харчування. Особливості цих документів, їх оформлення. Мовне забезпечення.

Тема 25. Бездокументаційне діловодство. Планування і проведення 5-хвилинки, семінарів. Планування і організація ділових зустрічей. Обслуговування VIP. Реферативне обслуговування керівника. Організація виставок, кава-брейків, коктейлів.

Рекомендована література

1. Андреева В.И. Делопроизводство : Требования к документообороту фирмы / В.И. Андреева. – М., 1995.
2. Глушик С. Сучасні ділові папери / С. Глушик. – К. : А.С.К., 2001.
3. Головач А.С. Оформление документов / А.С. Головач. – Донецк, 1983.
4. Ділові папери та документи підприємницької діяльності. – К., 1996.
5. Ділова українська мова. – К. : Знання, 2000.
6. Зубков М.Г. Мова ділових паперів / М.Г. Зубков. – Харків, 1999.
7. Іванова І.В. Основні вимоги до оформлення документів / І.В. Іванова. – К., 1992.
8. Любимець Л.П. Ділові папери / Л.П. Любимець. – К., 1981.
9. Молдованок М.І. Сучасний діловий документ: зразки найважливіших документів українською мовою / М.І. Молдованок, Г.М. Сидорова. – К., 1992.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання: комп'ютерне тестування, здача теоретичного матеріалу в усній формі.

1.1.7. СТАТИСТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Мендела І.Я., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є характеристика статистичними показниками і методами кількісних і якісних відношень масових суспільно-економічних явищ.

Міждисциплінарні зв'язки: Макроекономіка, Мікроекономіка, Економічна теорія, Фінанси, Економіка підприємства, Економіка та ціноутворення.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Предмет статистики. Методологічні основи узагальнення статистичних даних.
2. Методологічні основи статистичного оцінювання закономірностей розвитку. Методологія вибіркового спостереження.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Статистика» є формування у студентів суті та змісту статистичних показників, а також способів збору, опрацювання і аналізу інформації про різноманітні явища.

Основні **завдання** вивчення дисципліни «Статистика» є різнобічне обстеження суспільного виробництва на основі науково обгрунтованої системи показників; своєчасне забезпечення господарських органів, а також суспільства в цілому інформацією; вибір статистичних методів для аналізу розвитку економічних і соціальних явищ, які б забезпечували достовірність його висновків.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- загальні відомості про статистику;
- історію розвитку статистики;
- основні категорії статистики;
- поняття про абсолютні і відносні величини, їх види;
- поняття про статистичне зведення;
- варіаційні ряди та графіки варіаційних рядів;

- властивості середньої арифметичної, середньої геометричної, середньої квадратичної та середнього квадратичного відхилення;
- структурні середні: моду і медіану;
- характерні особливості варіювання, теорію випадкових подій, закон великих чисел, біноміальний і нормальний розподіли.

вміти:

- володіти методами статистичних порівнянь;
- обчислювати статистичні характеристики числових сукупностей;
- порівнювати між собою різноманітні статистичні показники;
- користуватись термінологією;
- користуватися комп'ютерною технологією збору та опрацювання статистичних даних;
- застосовувати статистичні методи в аналізі мікро- та макроекономічних показників з метою створення надійної інформаційної бази для менеджменту готелю;
- використовувати статистичну звітність, зведення і збірники для їх аналізу і підготовки оглядів стану господарсько-фінансової діяльності;
- володіти технікою побудови варіаційних рядів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ПРЕДМЕТ СТАТИСТИКИ. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ УЗАГАЛЬНЕННЯ СТАТИСТИЧНИХ ДАНИХ.

Тема 1. Предмет і методи статистики. Загальні відомості про статистику та історію розвитку. Предмет статистики. Ознаки та їх властивості. Поняття про абсолютні величини, їх види. Відносні величини, їх суть і форми вираження. Основні категорії статистики. Статистичні спостереження.

Тема 2. Вибірковий метод і групування первинних даних. Генеральна сукупність і вибірка. Репрезентативність вибірки. Поняття про статистичне зведення. Групування первинних даних. Варіаційні ряди. Ряди розподілу. Техніка побудови варіаційних рядів. Графіки варіаційних рядів.

Тема 3. Середні величини і показники варіації. Середня арифметична і її властивості. Показники варіації. Дисперсія та її властивості. Середнє квадратичне відхилення. Коефіцієнти варіації. Середня геометрична. Структурні середні.

Тема 4. Економічна ефективність туризму і готельного господарства. Показники розвитку готельно-ресторанних підприємств і туризму. Основні фонди підприємств, їх характеристика та показники використання. Обігові засоби туристичного підприємства. Система національних рахунків.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ СТАТИСТИЧНОГО ОЦІНЮВАННЯ ЗАКОНОМІРНОСТЕЙ РОЗВИТКУ. МЕТОДОЛОГІЯ ВИБІРКОВОГО СПОСТЕРЕЖЕННЯ.

Тема 1. Ряди динаміки. Види і правила побудови рядів динаміки. Статистичні характеристики рядів динаміки. Приклади розрахунку рядів динаміки. Середні показники динаміки.

Тема 2. Кореляційно-регресійний аналіз. Функціональна залежність і кореляція. Коефіцієнти кореляції. Поняття регресії. Рівняння лінійної регресії. Визначення параметрів лінійної регресії. Ряди регресії.

Тема 3. Індекси. Суть і функції індексів. Методологічні основи побудови зведених індексів. Агрегатна форма індексів. Середньозважені індекси.

Тема 4. Оцінка фінансових результатів діяльності підприємства. Фінанси туристичного підприємства. Фінансові результати діяльності туристичного підприємства. Розподіл прибутків. Рентабельність. Операційний важіль та поріг рентабельності. Запас фінансової міцності і комерційна політика. Фінансова звітність підприємства та її значення.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Бараник З.П. Статистика / З.П. Бараник. – К. : Вид-во Ун-ту «Україна», 2006. – 268 с.
2. Беркита Н.М. Економічна статистика / Н.М. Беркита. – К., 2004.
3. Герасименко С.С. Статистика / С.С. Герасименко, А.В. Головач, А.М. Єріна. – К. : Вид-во КНЕУ, 2000.
4. Державна програма переходу на міжнародну систему обліку і статистики. – К.: Мін-во статистики України, 1992.
5. Економічна статистика / Р.М. Моторин, А.В. Головач та ін. – К. : Вид-во КНЕУ, 2005. – 362 с.

6. Єріна А.М. Економічна статистика : Практикум / А.М. Єріна, З.О. Пальян, О.К. Мазуренко. – К. : ТОВ «УВПК», 2002. – 284 с.
7. Захожай В.Б. Практикум з основ статистики / В.Б. Захожай, І.І. Попов, О.В. Коваленко. – К. : МАУП, 2001. – 176 с.
8. Захожай В.Б. Статистика праці та зайнятості / В.Б. Захожай, А.В. Калина. – К. : МАУП, 1999.
9. Захожай В. Б. Теорія статистики / В.Б. Захожай, В.С. Федорченко. – К. : МАУП, 2006.
10. Мармоза А.Т. Практикум з теорії статистики / А.Т. Мармоза. – К. : Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 344 с.
11. Федорченко В.С. Економічна статистика / В.С. Федорченко. – К. : МАУП, 2000.
12. Фещур Р.В. Статистика / Р.В. Фещур, А.Ф. Барвінський, В.П. Кічор. – Л. : Інтеллект-Захід, 2001.
13. Шинкаренко В.Г. Теорія статистики / В.Г. Шинкаренко. – Харків : Вид-во ХНАДУ, 2005. – 168 с.
14. Головне управління статистики в Івано-Франківській області : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: stat.if.ukrtel.net/
15. Державна служба статистики України : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
16. Зведено-статистичний аналіз : [Електронний ресурс]. – Режим доступу: ukrstat.org/uk/druk/katalog/kat_u/publ1_u.htm

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Захожай В. Б. Практикум з основ статистики / В.Б. Захожай, І.І. Попов, О.В. Коваленко. – К. : МАУП, 2001.
2. Єріна А.М. Теорія статистики: Практикум / А.М. Єріна, З.О. Пальян. – К. : Знання, 2001.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових залікових завдань та усного опитування.

1.1.8. ЛОГІСТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Орлова В.В., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вивчення теоретичних, практичних, нормативно-правових засад організації логістичного підходу для забезпечення ефективності функціонування матеріальних, сервісних, інформаційних та фінансових потоків у закладах індустрії гостинності та прийняття обґрунтованих управлінських рішень в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Міждисциплінарні зв'язки: Економічна теорія, Технологія готельної справи, Економіка підприємства.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Концептуальні основи та методологічні аспекти логістики
2. Структуризація логістики за сферами застосування

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є вивчення теорії та практики організації логістичного управління у виробництві, розподілі, обміні і споживанні в структурах готельно-ресторанного бізнесу, що регламентують «правила руху» матеріальних і зв'язаних з ними інформаційних, фінансових і сервісних потоків у індустрії гостинності. Формування у студентів вмінь та навичок щодо ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками закладів готельно-ресторанного господарства на основі концепцій та принципів логістики.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- ознайомлення з еволюцією розвитку науки «Логістика»;
- ознайомлення з концептуальними засадами науки і практики логістичного підходу в індустрії гостинності;
- визначення суб'єктів та об'єктів логістичного обслуговування;
- формування і розвиток практичних навичок і професійних вмінь вирішення ситуаційних завдань з використанням сучасних методів моделювання, економічної статистики, економетричних методів, методів прийняття управлінських рішень і ін.;

- формування теоретичних знань зі створення інтегрованої системи регулювання і контролю матеріальних, фінансових, сервісних і інформаційних потоків, що забезпечує досягненню стратегічних, тактичних і операційних цілей закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіння практичними принципами управління загальним логістичним процесом з метою запобігання нераціонального витрачання товарних, фінансових ресурсів.

Згідно з вимогами студенти повинні:

знати :

- роль і місце логістики (логістичного менеджменту) у системі управління господарською діяльністю, її концептуальні основи;
- організаційно-методологічні підходи до реалізації логістичних принципів обслуговування споживачів;
- понятійний апарат логістичного менеджменту та вміння його використовувати в професійній діяльності;
- методи оцінювання та визначення ефективності логістичного обслуговування на протязі всього логістичного ланцюга.

вміти:

- використовувати методи, способи і моделі логістичного підходу для аналізу роботи логістичних служб, аналізувати діюче середовище;
- професійно виконувати функції менеджера – логістика, виявляти проблеми та обґрунтовувати постановку мети діяльності логістичної служби;
- розв'язувати виниклі проблеми і вибирати найбільш ефективні варіанти їхніх рішень;
- визначати ефективність управлінських рішень;
- оцінювати потребу у матеріальних, фінансових і інших ресурсах;
- володіти критеріями ефективної реалізації економіко-аналітичних функцій по організації логістичного обслуговування споживачів;
- сприяти впровадженню нових методів логістичного обслуговування у всіх функціональних ланках руху матеріальних потоків.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ОСНОВИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЛОГІСТИКИ

Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Поняття, сутність і завдання логістики. Етимологія поняття «логістика». Багатоманітність визначень поняття логістики. Основи логістики та перспективи її розвитку в Україні. Етапи розвитку логістики. Передумови, причини та тенденції розвитку логістики. Новизна логістичного підходу в управлінні ресурсами. Понятійний апарат логістики. Рівні формування логістики. Порівняльний аналіз традиційної та логістичної концепції управління готельним підприємством. Парадигми логістики. Характеристика основних принципів логістики. Еволюція концепції логістики. Види та характеристика концепцій логістики. Логістичні активності. Сім правил логістики.

Тема 2. Методологічні аспекти логістики. Матеріальні потоки і логістичні операції. Загальна характеристика методів вирішення логістичних завдань. Моделювання в логістиці. Експертні системи в логістиці. Принципова відмінність логістичного підходу від передуючого йому управління рухом матеріальних ресурсів. Головні категорії логістики - потік і запас. Матеріальний потік і його характеристики. Види матеріальних потоків. Логістичні операції. Форма існування матеріального потоку. Показники потужності та напруженості матеріальних потоків. Найважливіші ознаки класифікації матеріальних потоків. Поняття матеріального, фінансового та інших потоків. Класифікація потоків у логістиці, показники що їх характеризують.

Тема 3. Різноманітність форм логістичних утворень у готельно-ресторанному господарстві. Сутність і види логістичних систем. Визначення і основні принципи системного підходу. Мета логістичної системи. Властивості логістичних систем. Межі логістичної системи. Класифікація логістичних систем. Мікрологістична система. Макрологістична система. Системний підхід у логістиці. Визначення і основні принципи системного підходу. Поняття, властивості, елементи, види логістичної системи. Етапи формування, умови створення, принципи функціонування і розвитку логістичних систем. Попередні заходи щодо побудови логістичних систем. Порівняльна

характеристика класичного і системного підходів до формування логістичної системи. Критерії оцінок і систем оптимізації при виборі логістичної системи. Логістичний ланцюг, логістичний канал розподілу. Канали розподілу різних рівнів. Співробітництво, конфлікти та конкуренція в логістичних ланцюгах. Ланки логістичного ланцюга. логістичні мережі.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. СТРУКТУРИЗАЦІЯ ЛОГІСТИКИ ЗА СФЕРАМИ ЗАСТОСУВАННЯ

Тема 4. Заготівельна логістика (логістика постачання). Об'єкти логістичного управління в постачанні. Сутність заготівельної логістики. Функції та об'єкт заготівельної логістики. Ефективність і показники ефективності матеріально-технічного забезпечення. Управління постачанням на заготівельному етапі. Особливості логістики на заготівельному етапі.

Завдання і цілі закупівельної логістики. Інформаційно-аналітичне забезпечення закупівельної логістики. Фактори, що враховують при просуванні закупівельного процесу. «Завдання МОВ» (Make-or-Buy Problem) – завдання «зробити або купити». Опрацювання замовлень та їх виконання. Обґрунтування економічно вигідного обсягу замовлення, визначення моменту замовлення та періодичного постачання товарів. Вибір оптимального постачальника. Методи закупівлі. Оптимізація закупівельних рішень. Система постачання «точно у термін» (just-in-time, ЛТ)

Тема 5. Розподільча логістика. Сутність та основні функції розподільчої логістики. Принципова відмінність розподільчої логістики від традиційного розуміння збуту. Логістичні канали та логістичні ланцюжки. Розподільча мережа. Обслуговування споживача з погляду логістики, компоненти, елементи, критерії. Розподільчі центри. Рівень розподілу логістичного потоку. Горизонтальні канали розподілу. Вертикальні канали розподілу. Логістичні посередники у каналах розподілу. Типи торгових посередників. Розподільчі центри у логістичних ланцюгах.

Тема 6. Транспортна логістика. Роль і завдання транспортної логістики. Вибір виду транспорту, визначення оптимальної кількості транспортних засобів. Політика транспортних організацій з позиції логістики. Ознаки класифікації транспортної складової логістичних систем. Транспорт і політика України. Транспортні витрати і тарифи, порядок їх застосування. Проблеми транспортно-експедиційних операцій в Україні, альтернативи та критерії вибору, основні рішення

управління при транспортуванні. Якісний аналіз транспортної операції, класифікація факторів у логістичних системах. Юні і мультимодальні системи доставки товарів. Транспортні термінали, їх типи, функції та місце в логістичній системі. Оптимізація поставки товарів. Методи економічного стимулювання ефективної організації транспортування товарів. Економічні методи державного регулювання товароруку. Економіко-математичні методи розробки оптимальних шляхів ланковості товароруку. Порівняльні логістичні характеристики різних видів транспорту.

Тема 7. Інформаційна логістика у готельно-ресторанному господарстві. Сутність та основні завдання інформаційної логістики. Поняття інформаційного потоку в логістиці, класифікація з позицій логістики. Логістичні інформаційні системи, класифікація, сучасні аспекти розвитку. Принципи організації логістичної інформації. Планові інформаційні системи. Диспозитивні інформаційні системи. Виконавчі інформаційні системи. Сучасні логістичні інформаційно-комп'ютерні технології. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів. Електронний обмін даними (ЕРЕ).

Тема 8. Управління запасами в логістичній системі. Поняття запасів. Мотивація формування запасів і причини створення запасів. Класифікація запасів у логістичній системі. Функції запасів. Параметри системи управління запасами. Витрати, пов'язані з утриманням запасів. Планування і нормування запасів. Системи управління запасами. Система управління запасами з фіксованим розміром замовлення. Система управління запасами з фіксованою періодичністю замовлення. Система «Мінімум-максимум».

Тема 9. Внутрішньовиробнича логістика та логістика складування. Функціональна сфера та основні цілі виробничої логістики. Вимоги до організації та управління матеріальними потоками. Характеристика законів виробничих процесів. Формування оптимальних виробничих програм у ринковому середовищі. Склади, їх визначення і види. Роль складування в логістичній системі. Функції складів. Характеристика складських операцій. Поняття вантажної одиниці як найважливішого елемента логістики. Характеристика систем складування і розміщення запасів. Сучасні тенденції розвитку складської мережі. Логістичні операції на складі. Значення тари та пакування при виконанні складських операцій. Визначення понять

«базовий модуль» і «вантажна одиниця», «уніфікація вантажних одиниць». Автоматизовані складські системи.

Тема 10. Логістичний сервіс у ресторанному господарстві. Поняття та обсяг логістичного сервісу. Види логістичних послуг. Предмет логістичного сервісу. Формування підсистем логістичного сервісу. Сервіс як засіб підвищення конкурентоспроможності учасників логістики. Логістичне сервісне обслуговування споживачів. Рівень логістичного сервісу та методики його розрахунку. Параметри і характеристика логістичного обслуговування. Логістика сервісного відгуку – SRL (Service Response Logistics). Основні принципи логістичного сервісу. Сегментація споживчого ринку.

Тема 11. Економічна ефективність логістичної системи. Структура і взаємозалежність логістичних витрат. Класифікація логістичних витрат. Показники ефективності логістичної системи. Ідентифікація типових конфліктних витрат. Логістичний цикл, його тривалість. Концепція мінімізації загальних витрат підприємства. Управління логістичними витратами. Логістика як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств. Закордонний досвід і перспективи впровадження логістики в Україні

Рекомендована література

1. Антошкіна Л.І. Логістика : Курс лекцій : Навч. посіб. / Л.І. Антошкіна, В.І. Амелькін, К.М. Шило. – Донецьк : Юго-Восток, 2008. – 203 с.
2. Банько В.Г. Туристська логістика : Навч. посіб. / В.Г. Банько. – К. : Дакор, КНТ, 2008. – 204 с.
3. Беспалов Р.С. Транспортная логистика: новейшие технологии построения эффективной системы доставки / Р.С. Беспалов. – М.; СПб. : Вершина, 2008. – 382 с.
4. Васелевський М. Інформація та кадри в логістичних системах / М. Васелевський, Р. Патора. – К. : Львівська політехніка, 2001. – 272 с.
5. Василенко В.О. Виробничий (операційний) менеджмент : Навч. посіб. / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – К. : ЦУЛ, 2003. – 532 с.
6. Глогусь О. Логістика : Навч. посіб. / О. Глогусь. – Тернопіль : Екон. думка, 1998. – 166 с.
7. Гурч Л.М. Логістика : Навч. посіб. для студ. ВНЗ / Міжрегіональна академія управління персоналом. – К. : Персонал, 2008. – 555 с.
8. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві : Навч. посіб. / Н.М. Зубар, М.Ю. Григора. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
9. Кальченко А.Г. Логістика : Навч. посіб. / А.Г. Кальченко / Київ. нац. екон. ун-т ім. Вадима Гетьмана. – К. : КНЕУ, 2006. – 472 с.

10. Крикавський Є.В. Логістика : Основи теорії : Підручник / Є.В. Крикавський. – Львів : НУ «Львів. політехніка», 2004. – 416 с.
11. Крикавський Є. Логістика : Для економістів : Підручник / Є.В. Крикавський. – Львів : Вид-во НУ «Львів. політехніка», 2004. – 448 с.
12. Ларіна Р.Р. Логістика : Навч. посіб. / Р.Р. Ларіна / Донецький держ. ун-т управління. – Донецьк : ДонДУУ, 2006. – 277 с.
13. Пономарьова Ю.В. Логістика : Навч. посіб. / Ю.В. Пономарьова. – К. : Центр навч. літ., 2003. – 192 с.
14. Смирчинський В.В. Основи логістичного менеджменту : Навч. посіб. / А. Смирчинський, В. Смирчинський. – Тернопіль : Економічна думка, 2000. – 240 с.
15. Смирнов І.Г. Логістика туризму : Навч. посіб. / І.Г. Смирнов. – К. : Знання, 2009. – 444 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання

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

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.

1.1.9. СІЛЬСЬКИЙ І ЗЕЛЕНИЙ ТУРИЗМ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Філюк С.М., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, кандидат географічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни полягає в комплексному вивченні основних положень теорії та практики організації сільського, зеленого туризму. Розкритті теоретичних аспектів організації сільського, зеленого туризму, які супроводжуються прикладами, практичними рекомендаціями; розглянути теоретично-методологічні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку сільського, зеленого і екологічного туризму як цілісної системи урбокомпенсаційного природокористування; розкрити особливості управління персоналом, менеджменту та маркетингу урбокомпенсаційного сільського, зеленого туризму.

Міждисциплінарні зв'язки: Туристичні ресурси України, Менеджмент туризму, Маркетинг туризму, Організація рекреаційних послуг, Організація туризму.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Організація сільського, зеленого туризму.
2. Історія становлення та сучасні форми сільського, зеленого туризму.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є:

- розглянути теоретично-методологічні та практичні аспекти формування, функціонування і розвитку сільського, зеленого і екологічного туризму як цілісної системи природокористування;
- розкрити особливості управління персоналом, менеджменту та маркетингу сільського, зеленого туризму.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- вивчення історії та сучасного стану, мети і мотивації вибору відпочинку у сільській місцевості;
- дослідження найважливіших закономірностей, чинників, які визначають розвиток і розміщення гостинних садиб

(агроосель), організаційно-правового і економічного механізму їх діяльності на ринку туристичних послуг регіону, держави;

- розглянути проблемні питання фахової освіти менеджера зеленого сільського туризму;
- на основі конструктивно-географічного підходу розкрити особливості менеджменту та маркетингу зеленого сільського туризму;
- поглибити, систематизувати теоретичні знання щодо проблем і перспектив розвитку зеленого сільського туризму у Карпатському регіоні;
- виробити вміння узагальнювати теоретико-практичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою, довідковими виданнями тощо

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- сутність базових понять і термінів кожної теми змістовних модулів;
- теоретичні і прикладні основи менеджменту і маркетингу урбокомпенсаційного сільського, зеленого туризму;
- особливості ринку туристичних послуг у сільській місцевості;
- основні чинники ризику (бар'єри) і мотиви вибору відпочинку міських жителів у сільському туризмі;
- орієнтуватись і знати основні етапи історії розвитку сільського, зеленого туризму в Україні, у світі тощо;
- класифікацію засобів розміщення В&В;
- про сільський, зелений туризм як вид економічної діяльності (підсобної та підприємницької);
- основну нормативно-правову базу з питань організації діяльності юридичних і фізичних осіб у сфері сільського, зеленого туризму в Україні;
- організаційно-методичні засади формування й розвитку персоналу гостинної садиби;
- особливості управлінської праці менеджера (власника) гостинної садиби;
- види небезпек і внутрішні фактори безпеки туристів у гостинних садибах;

- проблеми і перспективи подальшого розвитку сільського, зеленого туризму в Карпатському регіоні.

вміти:

- пояснювати вплив етнопсихологічного фактору на мотивацію вибору відпочинку у сільській місцевості;
- порівнювати середні тарифи на добове проживання у В&В та готелях різних країн;
- складати схему реєстрації суб'єкта підприємницької діяльності-фізичної особи;
- формувати перелік основних видів фахової діяльності менеджера сільського, зеленого туризму;
- організовувати складання і виконання програми обслуговування, а також надання додаткових послуг туристам у гостинних садибах (агрооселях);
- забезпечувати умови безпечного відпочинку туристів і гостей у гостинних садибах (агрооселях);
- оцінювати загальну та територіальну ємкість ринку готельних і туристичних послуг у сфері зеленого туризму;
- володіти методикою формування і регулювання ціни на відпочинкові послуги у гостинній садибі;
- складати проекти програм підвищення якості послуг у сфері сільського, зеленого туризму;
- розробляти макети нових послуг та апробувати їх на ринку сільського, зеленого туризму;
- характеризувати світові тенденції і перспективи геопросторового розвитку екологічного туризму;
- аналізувати і розробляти конкурентні пропозиції щодо розвитку (просування) екотуристичних продуктів та їх інфраструктури в Карпатському регіоні.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ СІЛЬСЬКОГО, ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ

Тема 1. Теоретичні та методологічні аспекти сільського, зеленого туризму. Термінологічні аспекти сільського зеленого туризму; Територіальна організація сільського зеленого туризму; Пропускний потенціал сільського зеленого туризму; Типологія

сільських поселень України; Анімація сільського зеленого туризму; Відмінності між сільським та міським туризмом.

Тема 2. Організація та планування сільського, зеленого туризму. Організація сільського зеленого туризму. Основні вимоги щодо облаштування агрооселі для прийому туристів. Технологічні основи гостинності. Гостьовий цикл сільського зеленого туризму. Особливості планування у сільському зеленому туризмі.

Тема 3. Права та обов'язки власників агроосель. Права власників агроосель. Обов'язки власників агроосель. Забезпечення умов безпечного відпочинку.

Тема 4. Туристичний продукт агрогосподарства. Комплекс послуг сільського зеленого туризму. Специфічні риси агро туристичних послуг. Основні та додаткові послуги сільського туризму.

Тема 5. Організація надання послуг тимчасового проживання і харчування. Основні вимоги щодо облаштування агроосель. Сервісне облаштування номерів агросадиби. Окремі аспекти організації надання послуг харчування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ ТА СУЧАСНІ ФОРМИ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ

Тема 1. Форми організації відпочинку в селі. Види сільського зеленого туризму. Організаційно-правовий статус суб'єктів сільського зеленого туризму. Сільський зелений туризм як вид підсобної діяльності. Мале туристично-готельне підприємництво як основний вид діяльності сільських мешканців у курортно-рекреаційних районах держави.

Тема 2. Європейський досвід організації сільського зеленого туризму. Міжнародна категоризація агрорекреаційного сервісу; Підходи до організації сільського зеленого туризму у Великобританії; Французький досвід організації рекреаційного сервісу в сільській місцевості; Особливості організації агрорекреаційного сервісу в Іспанії та Італії; Інформаційні технології просування та збуту європейського агро рекреаційного продукту в умовах глобалізації туристичного ринку.

Тема 3. Передумови розвитку сільського зеленого туризму в Україні. Природні передумови розвитку сільського зеленого туризму. Історико-культурні передумови. Соціально-економічні передумови.

Тема 4. Історія становлення і розвитку сільського туризму в Карпатському регіоні. Географічні та етнографічні засади

внутрішньо регіональної спеціалізації агро-рекреаційного сервісу в Карпатському регіоні. Районування Карпатського регіону за рівнем розвитку та відмінностями тур продукту сільського туризму.

Тема 5. Персонал гостинної садиби. Фактори забезпечення економічної ефективності сільського, зеленого туризму. Вимоги до персоналу агроосель. Особисті якості господаря агроселі.

Рекомендована література

1. Васильєв В. Посібник для інспектора з категоризації готельних засобів розміщення / В. Васильєв, П. Горішевський, Н. Гасюк Н. – Івано-Франківськ : Лілея-НВ, 2004. – 74 с.
2. Горішевський П. Сільський зелений туризм : організація діяльності / П. Горішевський, В. Васильєв, Ю. Зінько, Т. Коберніченко. – Київ : НМЦ «Освіта», 2005. – 128 с.
3. Горішевський П.В. Сільський зелений туризм : організація гостинності на селі : Підручник / П. Горішевський, В. Васильєв, Ю. Зінько. – Івано-Франківськ : Місто-НВ, 2003. – 158 с.
4. Горішевський П. Сільський зелений туризм : посібник для початківця / П. Горішевський, М. Аронець. – Івано-Франківськ : Місто-НВ, 2003. – 148 с.
5. Євдокименко В.К. Соціальна інфраструктура Карпатського регіону: пошук перспектив розвитку / В.К. Євдокименко, У.Я. Садова, Л.Т. Шевчук. – Чернівці : Прут, 1995. – 80 с.
6. Рутинський М.Й. Сільський туризм : Навч. посіб. / М.Й. Рутинський, Ю.В. Зінько. – К. : Знання, 2006. – 271 с.
7. Розробка та реалізація Стратегій розвитку територіальних громад : вітчизняний досвід / [За ред. С.Максименка та ін.]. – К. : Дата Банк Україна, 2003. – 272 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання: комп'ютерне тестування, задача теоретичного матеріалу в усній формі.

1.2. Освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» спеціальності «Готельна і ресторанна справа»

1.2.1. ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Гуменюк В.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є операційна, інвестиційна та фінансова діяльність, формування і використання матеріальних, трудових, грошових та фінансових ресурсів суб'єктів господарювання готельно-ресторанної та курортно-туристичної сфери.

Міждисциплінарні зв'язки. Дисципліна пов'язана з такими навчальними курсами, як «Економіка підприємства», «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Ціноутворення», «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Загальні положення економічного аналізу
2. Аналіз грошових та фінансових потоків

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики економічного аналізу, що сприятиме виконанню планів підприємств і їх підрозділів, а також інших господарських формувань, подальшому розвитку і поліпшенню економічної роботи завдяки підготовці проектів оптимальних управлінських рішень.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- об'єктивна оцінка роботи підприємства і його підрозділів через порівняння результатів з витратами;
- виявлення впливу відповідних факторів на показники, які аналізуються, і вивчення причинних зв'язків;
- пошук наявних резервів підвищення ефективності виробництва;

- опрацювання конкретних заходів щодо використання виявлених резервів та здійснення контролю за їх виконанням;
- узагальнення результатів аналізу для прийняття раціональних управлінських рішень.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
 - теоретичні питання, які розглядаються при вивченні курсу;
 - питання, що мають практичне значення і застосування і розглядаються під час вивчення курсу на лекційних і практичних заняттях.
 - аспекти фінансової діяльності, що регулюються нормативно-правовими актами;
 - основи та специфіку організації економічного аналізу діяльності підприємств сфери послуг гостинності;
 - методологічний інструментарій, який використовується при вивченні дисципліни;
- основні типи задач та методику їх розв'язання.

вміти:

- зібрати необхідні матеріали та організувати проведення аналізу;
- застосувати формули, методи, прийоми, моделі до конкретних практичних ситуацій;
- провести комплексний аналіз майна підприємства, його, структури, джерел утворення;
- проаналізувати структуру, динаміку, показники ефективності використання оборотних активів;
- провести аналіз грошових потоків діючого підприємства;
- оцінити ліквідність і платоспроможність підприємства;
- провести необхідні розрахунки та визначити тип фінансової стійкості підприємства;
- організувати аналітичне дослідження кредитоспроможності підприємства;
- провести економічні розрахунки та визначити рівень економічних досягнень та фінансових результатів діяльності підприємства та визначити фактори, які впливають на їх формування;

- обґрунтувати управлінські рішення, які необхідно прийняти за результатами проведення комплексного оцінювання фінансового стану.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ** **ЕКОНОМІЧНОГО АНАЛІЗУ**

Тема 1. Основи теорії економічного аналізу. Сутність, витоки, управлінське значення економічного аналізу. Мета, об'єкт, предмет і завдання економічного аналізу. Класифікація видів аналізу. Поняття та загальна характеристика методу економічного аналізу. Застосування основних способів опрацювання економічної інформації. Прийом елімінування в економічному аналізі. Способи та прийоми фінансового аналізу. Поняття інформаційного забезпечення, основні джерела даних аналізу.

Тема 2. Аналіз ресурсно-майнового потенціалу. Ресурсно-майновий потенціал як об'єкт економічного аналізу. Оцінка майнового потенціалу за пропускную спроможністю. Фінансова звітність як важливе джерело інформаційного забезпечення аналізу майна та джерел його утворення. Оцінка майнового потенціалу туристичних підприємств за даними агрегованого балансу.

Тема 3. Загальна оцінка фінансового стану. Фінансовий стан суб'єкта господарювання як об'єкт аналізу. Підготовчий етап загальної оцінки фінансового стану. Інтегральна оцінка фінансового стану. Оцінка фінансового стану бенефіціара при залученні коштів міжнародних фінансових організацій.

Тема 4. Аналіз фінансової стійкості. Сутність та необхідність аналізу фінансової стійкості підприємства. Сутність агрегованого аналітичного балансу, його значення в оцінці фінансової стійкості підприємства. Типизація фінансової стійкості підприємства. Відносні показники фінансової стійкості підприємства.

Тема 5. Аналіз платоспроможності та ліквідності. Платоспроможність та ліквідність як детермінанти фінансового стану підприємства. Аналіз ліквідності балансу підприємства. Відносні показники оцінки ліквідності підприємства. Платіжний баланс, грошова, розрахункова та ліквідна платоспроможність підприємства.

МОДУЛЬ 2. АНАЛІЗ ГРОШОВИХ ТА ФІНАНСОВИХ ПОТОКІВ

Тема 6. Аналіз грошових потоків. Поняття грошових потоків як об'єкта фінансового аналізу, їх класифікація. Методи розробки та управлінське значення аналізу звіту про рух грошових коштів. Аналіз грошових потоків за джерелами їх утворення, напрямками витрачання та видами діяльності підприємства. Оцінка вартості грошових потоків в часі.

Тема 7. Аналіз кредитоспроможності підприємства. Поняття і загальна характеристика кредитоспроможності позичальника у фінансовому аналізі. Інформаційне забезпечення аналізу кредитоспроможності позичальника. Комплексний аналіз кредитоспроможності підприємства-позичальника (юридичної особи). Оцінювання фінансового стану приватної особи-позичальника.

Тема 8. Аналіз фінансового забезпечення та формування капіталу. Поняття фінансового забезпечення та механізм його реалізації в сучасних умовах господарювання. Горизонтальний та вертикальний аналіз джерел фінансового забезпечення підприємства. Аналіз формування загального та власного капіталу підприємства. Концепція вартості капіталу, її практичне застосування у фінансовому аналізі.

Тема 9. Оцінювання виробничо-фінансового левериджу. Основні завдання операційного аналізу. Характеристика операційного важеля. Розрахунок маржинального доходу, межі рентабельності, запасу фінансової міцності й сили впливу операційного важеля. Аналіз формування ефекту фінансового левериджу.

Тема 10. Аналіз ділової активності та інвестиційної привабливості. Значення аналізу ділової активності підприємства. Прикладні аспекти аналізу ділової активності підприємства. Розрахунково-аналітичні методи оцінки доцільності капітальних вкладень. Оцінка інвестиційного клімату та аналіз інвестиційної привабливості.

Тема 11. Короткостроковий прогноз фінансового стану підприємства. Значення прогнозування фінансового стану підприємств. Розрахунково-аналітичні методи визначення потенційних обсягів фінансового забезпечення підприємства. Аналіз чутливості реагування фінансових потоків. Модель «Монте-Карло» та «Дерево-рішень» у прогнозуванні фінансової діяльності підприємств

Тема 12. Аналіз фінансового стану неплатоспроможних підприємств. Поняття та чинники неплатоспроможності підприємства. Організація поглибленого аналізу фінансово-господарського стану неплатоспроможних підприємств і організацій. Моделі діагностування потенційного банкрутства підприємства.

Рекомендована література

Базова література

1. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання туристичної галузі : Навчальний посібник. – Івано-Франківськ : Видавництво «Плай» ЦІТ Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2009. – 260 с.
2. Економічний аналіз : Навч. посіб. / [М.А. Болюх, В. З. Бурчевський, М. І. Горбатюк та ін.] / За ред. акад. НАНУ, проф. М.Г. Чумаченка. – К. : КНЕУ, 2007. – 560 с.
3. Мних Є.В. Економічний аналіз діяльності підприємства : Підручник / Є.В. Мних. – К. : КНТЕУ, 2008. – 514 с.
4. Мних Є.В. Фінансовий аналіз : навч. посіб. / Є.В. Мних, Н.С. Барабаш. – К. : КНТЕУ, 2010. – 412 с.
5. Організація і методика економічного аналізу : навч. посіб. / [Т.Д. Косова, П.М. Сухарев, Л.О. Ващенко та ін.]. – К. : ЦУЛ, 2012. – 528 с.
6. Ноздріна Л.В. Управління проектами : підручник / Л.В. Ноздріна, В.І. Ящук, О.І. Полотай. – К. : ЦУЛ, 2010. – 432 с.
7. Черниш С.С. Економічний аналіз : навч. посіб. / С.С. Черниш. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.
8. Попович П.Я. Економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання : Підручник / П.Я. Попович. – К. : Знання, 2008. – 630 с.
9. Тютюнник Ю.М. Фінансовий аналіз : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл., які навчаються за освіт.-проф. прогр. бакалавра з напряму підготов. «Фінанси і кредит» / Ю. М. Тютюнник / Полтав. держ. агр. акад. – Полтава, 2009. – 406 с. – Ч. 1 – 406 с.; Ч. 2. – 400 с.
10. Цал-Цалко Ю.С. Фінансовий аналіз: підручник для студ. ВНЗ / Ю.С. Цал-Цалко, Ю.Ю. Мороз, О.Г. Денисюк. – Житомир, 2009. – 504 с.

Допоміжна література

1. Гуменюк В.В. Фаховий аналіз як підсистема забезпечення фінансового менеджменту підприємств сфери туризму / В.В. Гуменюк // Економіка : проблеми теорії та практики : Збірник наукових праць. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2008. – Випуск 245. – Т. II. – С. 336–340.
2. Гуменюк В.В. Фактологічні та методичні проблеми туристської звітності та прагматика аналізу діяльності суб'єктів господарювання

туристичної галузі // Туристична освіта України в європейському вимірі / Мат. I міжнар. укр.-польс. наук. семінару (Івано-Франківськ – Яремче, 21–24 травня 2007 р.). – Івано-Франківськ, 2007. – С. 40–48.

3. Соболева Е.А. Финансово-экономический анализ деятельности туристической фирмы : Уч.-метод. пособие / Е.А. Соболева, И.И. Соболев. – М. : Финансы и статистика, 1999. – 128 с.

Методичне забезпечення

1. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій» № 22 від 23.02.98 // Українська інвестиційна газета. – 1998. – 21 квітня. – С. 29–32.
2. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій» : Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 27.06.97. – № 81.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bfm-ua.com/>
2. www.ukrstat.gov.ua
3. www.me.gov.ua
4. <http://www.tourism.gov.ua/ua/>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання:

- поточний контроль (опитування, тестування, розрахункові роботи);
- підсумковий контроль (контрольна робота, екзамен).

1.2.2. МІЖНАРОДНА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура готельної індустрії

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна пов'язана з такими дисциплінами як: «Статистика», «Економіка підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Загальна характеристика готельної індустрії.
2. Готельні мережі та готельна індустрія в Україні.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є ознайомлення студентів з найважливішими питаннями, пов'язаними із міжнародною готельною індустрією, та особливостями світової туристичної індустрії.

Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення студентами питань, пов'язаних з:

- міжнародними готельними організаціями;
- каналами реалізації готельно-ресторанних послуг;
- формами виходу підприємств індустрії гостинності на зовнішній ринок;
- аналізом можливостей регіональних, національних і міжнародних ринків;
- структурою і взаємозв'язком компонентів міжнародної готельної індустрії;
- особливостями проведення переговорів, укладання контрактів, застосування штрафних санкцій.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть предмету
- бібліографію

- особливості та структуру міжнародної готельної індустрії

вміти:

- застосовувати практичні та теоретичні навички в організації діяльності на міжнародному ринку готельних послуг.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ

Тема 1. Теоретичні основи та розвиток міжнародної готельної індустрії. Поняття та особливості МГІ. Основні історичні періоди розвитку ГМІ. Формування перших закладів гостинності.

Тема 2. Міжнародна готельна індустрія на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку. Розвиток сучасної МГІ. Умови та чинники розвитку МГІ. Загальні тенденції розвитку МГІ. Рейтинг країн світу.

Тема 3. Соціально-економічні чинники формування міжнародної готельної індустрії. Фактори розвитку МГІ. Внесок СОТ у розвиток МГІ.

Тема 4. Класифікація готельних підприємств на міжнародному рівні. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів. Особливості американської класифікації. Класифікація готелів в країнах СНД.

Тема 5. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією. Державна політика в готельній індустрії. Органи державної виконавчої влади. Принципи і цілі регулювання МГІ.

Тема 6. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії. Поняття та роль інформаційних технологій в управлінні. Основні складові інформаційних технологій. Сутність, значення і особливості інформаційних технологій в МГІ.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ ТА ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ В УКРАЇНІ

Тема 7. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж. Загальна характеристика. Готельна мережа ACCOR. Готельна мережа MARRIOT. Аналіз американського та східного готельних ринків.

Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні. Умови та чинники розвитку готельної індустрії в Україні. Проблеми та перспективи розвитку.

Рекомендована література

1. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : Навч. посібник / Л. Агафонова, О. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 351 с.
2. Азар В. Гостиничные цепи. Мировой рейтинг – 2000 // Отель. – 2001. – № 9. – С. 7–8.
3. Азар В. Дифференциация цен в гостиницах // Отель. – 2001. – № 12. – С. 19–23.
4. Александрова А.Ю. Международный туризм : Учебник. – М. : Аспект Пресс, 2002. – 470 с.
5. Байлик С. Гостиничное хозяйство : проблемы, перспективы, сертификация : Учебное пособие / С. Байлик. – К. : Альтерпрес: ВИРА-Р, 2001. – 207 с.
6. Будя А. Направления и задача развития информационных технологий в туризме и гостиничном бизнесе в Украине // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2001. – № 1.
7. Виноградська А. Технологія комерційного підприємництва : Навчальний посібник / А. Виноградська. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 778 с.
8. Виноградська А. Стратегія готельного бізнесу в Україні / А. Виноградська // Діловий вісник. – 1999. – № 11. – С. 24–25.
9. Гостиничный и туристический бизнес : Учебник / А.Д. Чудновский. – М. : ЭКМОС, 1998. – 351 с.
10. Дейнека А.Г. Страноведение: Общая часть: Учебник / А.Г. Дейнека. – Х. : Бизнес Информ, 2000. – 252 с.
11. Кабушкин Н. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Учебный посібник / Н. Кабушкин, Г. Бондаренко. – Мн. : Новое знание, 2002. – 367 с.
12. Карскін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні / В. Карскін // Економіка України. – 1997. – № 9. – С. 41–47.
13. Котлер Ф. Маркетинг гостеприимство туризм / Ф. Котлер, Р. Ноздревой. – М. : Издат. объединение «Юнити», 1998. – 764 с.
14. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу : Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К. : ЦУЛ, 2004. – 272 с.
15. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : Підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк. – К. : Знання, 2008. – 661 с.
16. Максименко С.В. Туристская деятельность : международно-правовые аспекты / С.В. Максименко. – Одесса : Латстар, 2001. – 168 с.
17. Масляк П.О. Рекреация география : Навч. посіб. / П.О. Масляк – К. : Знання, 2008. – 343 с.
18. Нечаюк Л. Готельно-ресторанный бизнес : Менеджмент : Навчальний

посібник / Л. Нечаюк, Н. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 346 с.

19. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство: Навчальний посібник / Є.В. Панкова. – К. : Альтерпрес, 2003. – 352 с.

Інформаційні ресурси

1. Вікіпедія. Вільна енциклопедія : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://uk.wikipedia.org/wiki/Світова_спадщина_ЮНЕСКО.
2. Всемирное наследие. Гринпис России : [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.greenpeace.org/russia/ru/campaigns/world-heritage/>.
3. Офіційний сайт Світової спадщини ЮНЕСКО (англ.) : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://whc.unesco.org>.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

1.2.3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Лоаяк Л.М., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є технологічні процеси створення продукції функціонального призначення.

Міждисциплінарні зв'язки: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Сучасний стан та перспективи розвитку сучасної нутриціології.
2. Науково-практичні та методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів
3. Наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції функціонального призначення» є розширення у студентів знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, аналізу наукових джерел інформації, застосування методів і методологій проведення наукових досліджень, науково-практичних і методологічних підходів щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, наукового обґрунтування використання дієтичних добавок, інноваційних методів обробки сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні харчових продуктів функціонального призначення, вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології;

- дослідження закономірностей формування асортименту харчових продуктів функціонального призначення, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- дослідження закономірностей формування асортименту харчових продуктів для дитячого харчування, лікувально-профілактичного і дієтичного призначення, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів, і знання наукових принципів складання відповідних харчових раціонів;
- конструювання харчових продуктів функціонального призначення заданого хімічного складу, комплексна оцінка їх якості та конкурентоздатності;
- вивчення технологічних процесів виробництва харчових продуктів функціонального призначення з дієтичними добавками як цілісних технологічних систем через іконографічні моделі(технологічні, функціональні, структурні, параметричні схеми) з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);
- удосконалення існуючих та розробка інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення на основі останніх досягнень науки і техніки.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України;
- основні положення класичних теорій харчування і сучасні аспекти та перспективи розвитку нутриціології ;
- проблеми і завдання науки про харчування;
- класифікувати, критично аналізувати основні положення класичних і альтернативних концепцій харчування;
- основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва харчових продуктів, теоретичних і практичних передумов, основних етапів;
- класифікувати, критично аналізувати і характеризувати дієтичні добавки;
- сучасні досягнення і перспективи розвитку виробництва харчових і дієтичних добавок;
- інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення;

- сучасні досягнення і перспективи розвитку виробництва генетично модифікованих продуктів;
- сутність та перспективи розвитку молекулярної технології у виробництві харчових продуктів функціонального призначення;
- Основні методи приготування продуктів функціонального призначення;
- класифікувати та характеризувати раціони лікувально-профілактичного харчування, обґрунтовувати набори харчових продуктів для певного раціону, пояснювати основні напрями науково-технічної політики в галузі здорового харчування;
- науково обґрунтовувати наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення для людей залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці;
- організацію дитячого харчування на підставі методичних рекомендацій щодо раціонального харчування дітей раннього віку, дітей дошкільного віку, дітей шкільного віку.

вміти :

- виконувати індивідуальні завдання щодо конструювання заданого хімічного складу харчових продуктів функціонального призначення та комплексної оцінки їх якості та конкуренто придатності;
- виробляти холодні закуски, супи та кулінарну продукцію з холодних закусок, супів і кулінарну продукцію з овочів, грибів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок;
- діагностувати технологічні процеси виробництва холодних закусок, супів та кулінарної продукції з овочів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок; визначити критичні точки контролю, управляти ними та якістю готової продукції;
- виробляти холодні закуски, супи та кулінарної продукції з овочів, крупів, бобових, страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та гідро біонтів, солодких страв з використанням молекулярних технологій;
- набути практичні навички з технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов зберігання, шляхів розвитку асортименту дієтичних закусок, супів, страв із овочів, крупів, сиру та яєць, страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та гідро біонтів, солодких страв;
- набути практичні навички з технологічних процесів виробництва, діагностики та апаратурного оформлення, якості, умов

зберігання, шляхів розвитку асортименту супів, страв з овочів, крупів, сиру та яєць, страв з м'яса та риби в дитячому харчуванні.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 год. / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СУЧАСНОЇ НУТРИЦІОЛОГІЇ

Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку сучасної нутриціології. Предмет дисципліни, її зміст і місце у навчальному плані. Значення дисципліни у підготовці фахівців. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування. Концепція функціонального харчування.

Тема 2. Ергогенні дієти. Дієта П. Брега. Характеристика натуральної дієти. Дієта Г. Шелтона та дієта Р. Джексона. Дієти, які регулюють кислотно-лужну рівновагу крові. Дієта Середземномор'я. Макробіотичне харчування. Сучасні рекомендації щодо харчування населення.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО КОНСТРУЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Тема 3. Основи проектування харчових продуктів. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів. Конструювання продуктів харчування з дієтичними добавками. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування.

Тема 4. Методологія оцінки якості та конкуренто придатності харчових продуктів.

Поняття категорії якості продуктів харчування. Якість і конкуренто придатність харчових продуктів функціонального призначення. Методологія складання науково обґрунтованих раціонів харчування функціонального призначення.

Тема 5. Класифікація і характеристика дієтичних добавок. Фізіологічне значення біологічно активних речовин харчових продуктів. Класифікація та характеристика дієтичних добавок. Комбінаційна токсикологія та взаємодія між дієтичними добавками. Харчові волокна, їх характеристика та властивості. Водорості та

продукти їх переробки. Технологія використання дієтичних добавок у виробництві харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 6. Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Генетично модифікована харчові продукти. Характеристика інноваційних технологій харчових продуктів функціонального призначення. Сутність та перспективи розвитку молекулярної технології.

Тема 7. Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення з використанням дієтичних добавок

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру та яєць з використанням дієтичних добавок. Асортимент. Рецептури, технологія, реалізація. Технологія супів та соусів із використанням дієтичних добавок. Технологія страв із м'яса і м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок. Технологія страв з гідро біонтів із використанням дієтичних добавок. Технологія солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.

Тема 8. Інноваційні молекулярні технології харчових продуктів.

Молекулярна технологія холодних закусок, страв з овочів і бобових. Асортимент. Рецептури, технологія, реалізація. Молекулярна технологія супів і соусів. Молекулярна технологія страв із м'яса і сільськогосподарської птиці. Молекулярна технологія страв із риби і гідро біонтів. Молекулярна технологія солодких страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. НАУКОВІ ПРИНЦИПИ СКЛАДАННЯ ХАРЧОВИХ РАЦІОНІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Тема 9. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика і наукові принципи складання раціонів лікувально-профілактичного харчування. Значення лікувально-профілактичного харчування. Характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного значення. Наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення для людей залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці.

Тема 10. Основні принципи організації дієтичного харчування. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Організація дієтичного харчування. Вимоги до складання дієт. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. Основні принципи дієтичного харчування.

Тема 11. Характеристика основних лікувальних дієт. Характеристика дієт № 1, 2, 3, 4, 5. Характеристика дієт № 6, 7, 9. Характеристика дієт № 8, 10, 14. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Тема 12. Організація раціонального харчування дітей. Технологія продуктів для харчування дітей. Організація раціонального харчування для дітей раннього віку (до 1 року). Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1–6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку (6–17 років). Технологія страв, кулінарних виробів, напоїв, виробів із тіста для дитячого харчування.

Рекомендована література

Базова література

1. Булгакова А.С. Пищевые добавки : справочник / А.С. Булгакова. –2-е изд. перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2001. – 436 с.
2. Ванханен В.В. Учення о питании / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. – Донецк : Донеччина, 2000. – 352 с.
3. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. – М. : Ресторан, ведом., 2006. – 176 с.
4. Иванникова Е. Барное дело / Е. Иванникова : учебник. – Ростов н/Д : Феникс, 2002.
5. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Юргачова. – Одеса : Друк, 2003. –312с.
6. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / П.А. Карпенко. – К. : Нора – принг, 2000.-168 с.
7. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания / Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2008. – 307 с.
9. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. – М.: Колос, 2001. – 256 с.
10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – К. : КНТЕУ, 2005. – 632 с.

11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. – К.: КНТЕУ. 2003. – 321 с.
12. Підсолоджуючі речовини у харчуванні : / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Карпачев В.В. – К.: КНТЕУ, 2004. – 445 с.
13. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. – К.: Книга, 2004. – 428 с.
14. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. – К.: КНТЕУ. 2002. – 526 с.
15. Пища и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. – М.: Мир, 2004. – 312 с.
16. Пищевая химия / Нечаев А.П. и др. – 2-е изд. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 592 с.
17. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Е. Штиклер, В. Еутмайер. – М. : Центрополиграф, 2007. – 287 с.
18. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. / за ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2008. – 718 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен

Засоби діагностики успішності навчання:

- усне опитування на практичних заняттях;
- письмові контрольні роботи;
- оцінювання рефератів;
- індивідуальні завдання.

1.2.4. КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є страви і напої, які виробляються за традиціями та технологіями різних країн світу

Міждисциплінарні зв'язки: з іншими дисциплінами, які формують майбутнього фахівця у галузі ресторанного господарства, а також створює умови для формування у студентів широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття відповідних рішень, що сприяють розширенню формату діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Введення даної дисципліни у програму навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Особливості культури та традиції харчування у країнах Європи.
2. Особливості культури та традиції харчування у країнах світу.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є практично дослідити особливості національних кухонь різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства. Ознайомити майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є здобути теоретичні знання і сформувані практичні навички, щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу;
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;

- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн;
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- вивчити етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу;
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу;
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства;
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах;
- розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості;
- ознайомитись з особливостями технологій ф'южн, креатин та техмекс;
- розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

вміти:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі, з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій, при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 год. / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРИ ТА
ТРАДИЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ

Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни.
Особливості традицій і культури харчування народів СНД.

Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Особливості традицій та культури харчування народів Росії. Особливості традицій та культури харчування країн близького зарубіжжя.

Тема 2. Особливості традицій та культури харчування народів Європи. Особливості культури та традиції харчування у різних регіонах Франції. Особливості традицій, культури та режиму харчування у Англії. Особливості культури та традиції харчування в Німеччині. Особливості традицій та культури харчування у скандинавських країнах. Особливості традицій та культури харчування народів прибалтійських країн.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРИ ТА ТРАДИЦІЙ ХАРЧУВАННЯ У КРАЇНАХ СВІТУ.

Тема 3. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії, Австрії та Нової Зеландії. Традиції та культура харчування Китаю. Особливості формування народної та сучасної японської кухні. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї. Особливості формування народної та сучасної кухні в арабських країнах. Особливості традицій та культури харчування народів Австрії. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

Тема 4. Особливості формування традицій та культури харчування країн Америки та Африки. Особливості культури та традиції харчування Пн. Америки. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної та Пд. Америки. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки.

Рекомендована література

Основна література

1. Вольтер А. Мировая кухня : Золотая энциклопедия / А. Вольтер, Х. Тойнер. – М. : АСТ Астрель, 2003. – 320 с.
2. Келлерман М. Европейская классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Дом «Кристина – новый век», 2003. –130 с.
3. Келлерман М. Восточная классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
4. Еда на любой вкус / [под ред. О. Озеровой]. – М. : «Эксмо», 2004. – 256 с.
5. Искусство кулинарии / [под ред. Е. Зайцевой, О.Озеровой]. – М. : «Эксмо», 2004. –560 с.

6. Кулинарные традиции мира : Современная энциклопедия. – М. : «Аванта+», 2003. – 430 с.
7. Новое о кулинарии / Л. Дюшен, Бр. Джонс. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 225 с.
8. Новое о десерте / [под ред. Дж. Райт, Э. Трой]. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 350 с.

Додаткова література

1. Антонова М.А. Лучшие кулинарные рецепты народов СССР / М.А. Антонова, С.В. Антонова. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2003. – 207 с.
2. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира / Л.Е. Головки. – Донецк : Старкер, 2007. – 319 с.
3. Каленьюк Р. Любимые рецепты народов мира / Р. Каленьюк. – М. : «ДС-Макс», 2000. – 480 с.
4. Калинина А. Волшебный чай / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
5. Калинина А. 800 блинов, пышек, булочек, оладий / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2005. – 319 с.
6. Костина Ю.А. Овощное ассорти / Ю.А. Костина. – Донецк : Старкер, 2004. – 319 с.
7. Меджинова Э. Русская кухня / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 368 с.
8. Меджинова Э. Вкус домашней кухни / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 369 с.
9. Михайлов В.С. Кулинария для всех / В.С. Михайлов. – М. : Астрель, 2001. – 376 с.
10. Набережная М.В. Кухни народов мира / М.В. Набережная. – Екатеринбург : У-Фактория, 2005. – 672 с.
11. Орловская А. Кулинарные путешествия от Австрии до Японии / А. Орловская. – СПб. : Изд-во «Невский проспект», 2000. – 190 с.
12. Остренко О.В. Популярные европейские десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2003. – 320 с.
13. Остренко О.В. Мороженое, щербет и другие холодные десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
14. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь / В.В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2000. – 510 с.
15. Рамбауэр И. Кулинарная библия / И. Рамбауэр, М. Рамбауэр. – М. : Эксмо, 2003. – 1248 с.
16. Тележкина Т.И. Фондю, гриль, раklet / Т.И. Тележкина. – Донецк : Старкер, 2005. – 303 с.

Законодавчі та нормативні акти

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. – № 219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. – № 2.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стантартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. – № 108.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bri.ru>
2. <http://www.cooking.ru>
3. <http://www.chiken.kiev.ua>
4. <http://www.restaurator.ru>
5. <http://www.ukrbiz.net>
6. <http://www.pantagruel.com.ua>
7. <http://www.pressa.spb.ru>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

1.3. Освітньо-кваліфікаційний рівень «магістр» спеціальності «Курортна справа»

1.3.1. ОСНОВИ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СПРАВИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом є особливості організації та функціонування курортів світу.

Міждисциплінарні зв'язки:

Географія курортів світу, Курортологія, Громадське будівництво, Проектування закладів готельно-ресторанного господарства, Громадські будівлі і споруди, Інженерне обладнання закладів готельно-ресторанного господарства, Будівельне право.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Створення та розвиток курортів на базі природних ресурсів.
2. Організаційно-правові основи створення та функціонування курортів.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – вивчення основних положень започаткування та діяльності у правовому полі курортів і курортних зон.

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

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть предмету;
- умови створення та розвиток курортів;
- шляхи використання природних лікувальних ресурсів;
- кліматолікування;
- бальнеолікування, гідролікування;
- пелоїдотерапія;
- 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 організації курортів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 год. / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг 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.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ КУРОРТІВ.

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.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Бобкова А.Г. Правовое обеспечение рекреационной деятельности / А.Г. Бобкова. – Донецк : Юго-Восток, 2000.
2. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. – К. : УРЕ, 1988–1993.
3. Гудзь П.В. Економічні проблеми розвитку курортно-рекреаційних територій / П.В. Гудзь. – Донецьк : Юго-Восток, 2001.

4. Євдокименко В. Регіональна політика розвитку туризму / В. Євдокименко. – Чернівці : Прут, 1996.
5. Иванов В.В. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов) СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев / Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. – М. : Недра, 1963. – С. 9–26.
6. Иванов В.В. Каталог грязевых месторождений СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев, М.М. Фомичев. – М. : Недра, 1970. – 168 с.
7. Иванов В.В. Классификация подземных минеральных вод / В.В. Иванов, Г.А. Невраев. – М., 1964. – 167 с.
8. Кадастр минеральных вод СССР. – М., 1987 р.
9. Курорти України. Минуле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
10. Курортні ресурси України. – К. : ТАМЕД, 1999.
11. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
12. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг / О.О. Любіцева. – К. : Альтерпрес, 2002. – С. 358–383.
13. Мацола В.І. Рекреаційно-туристичний комплекс України / В.І. Мацола. – Львів : Калина, 1997. – С. 114–142.
14. Павлов В.І. Рекреаційний комплекс Волині: теорія, практика, перспективи / В.І. Павлов, Л.М. Черчик. – Луцьк : Надстир'я, 1998. – С. 56–75.
15. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : Зб. нормативно-правових актів / [Під заг. ред. В.К. Федорченка]. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – С. 15–25.
16. Проблеми развития предпринимательства в курортно-рекреационном хозяйстве, сферах отечественного иностранного туризма / НАН Украины; Ин-т пробл. рынка и экон.-экол. исслед. – Одесса, 1993.
17. Рекреаційна політика в Карпатському регіоні: принципи формування, шляхи реалізації / [В. Кравців та ін.]. – Чернівці : Прут, 1995. – 72 с.
18. Санатории, пансионаты, дома отдыха Украины : Справочник-каталог. – К., 1999.
19. Туристичні об'єкти України / [В.М. Лабскір, А.І. Любієв, О.В. Юшко та ін.]. – Харків : НТУ «ХП», 2002.
20. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні : Навч. пос. / В.К. Федорченко. – К. : Вища школа, 2002.
21. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія / Н.В. Фоменко. – Івано-Франківськ, 2001.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Закон України «Про державну екологічну експертизу». – ВВР, 1995. – № 8. – Ст. 54.

2. Закон України «Про жертви нацистських переслідувань». – ВВР, 2000. – № 24. – Ст. 182.
3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення». – ВВР, 1994. – № 27. – Ст. 218.
4. Закон України «Про курорти». – ВВР, 2000. – № 50. – Ст. 435.
5. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». – ВВР, 2000. – № 36. – Ст. 299.
6. Закон України «Про міліцію». – ВВР, 1991. – № 4. – Ст. 20.
7. Закон України «Про основи містобудування». – ВВР, 1992. – № 52. – Ст. 683.
8. Закон України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні». – ВВР, 1991. – № 21. – Ст. 252.
9. Закон України «Про пенсійне забезпечення осіб, звільнених з військової служби, та деяких інших осіб». – ВВР, 1992. – № 29. – Ст. 399.
10. Закон України «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців та членів їх сімей». – ВВР, 1992. – № 15. – Ст. 190.
11. Закон України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту». – ВВР, 1993. – № 45. – Ст. 425.
12. Закон України «Про статус ветеранів військової служби, ветеранів органів внутрішніх справ і деяких інших осіб та їх соціальний захист». – ВВР, 1998. – № 40–41. – Ст. 249.
13. Основи законодавства України про охорону здоров'я. – ВВР, 1993. – № 4. – Ст. 19.
14. Кодекс України про надра. – ВВР, 1994. – № 36. – Ст. 340.
15. Постанова КМУ «Про затвердження Положення про проходження служби рядовим і начальницьким складом органів внутрішніх справ. – 29 липня 1991 р. – № 114.
16. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку забезпечення санаторно-курортними путівками деяких категорій громадян органами праці та соціального захисту населення». – 22 лютого 2006 р. – № 187.
17. Постанова КМУ «Про затвердження Положення про організацію оздоровлення громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи». – 16 травня 2000 р. – № 800.
18. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку створення і ведення Державного кадастру природних лікувальних ресурсів». – 26 липня 2001 р. – № 872.
19. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку забезпечення санаторно-курортними путівками до санаторно-курортних закладів військовослужбовців, ветеранів війни, ветеранів військової служби, органів внутрішніх справ та деяких інших категорій осіб і членів їх

- сімей. – 27 квітня 2011 р. – № 446.
20. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів». – 23 вересня 2009 р. – № 687.
 21. 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.
 22. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. – К. : УРЕ, 1988–1993.
 23. Иванов В.В. Каталог грязевых месторождений СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев, М.М. Фомичев. – М. : Недра, 1970. – 168 с.
 24. Кадастр минеральных вод СССР. – М., 1987 р.
 25. Курорти України. Минуле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
 26. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
 27. Санатории, пансионаты, дома отдыха Украины : Справочник-каталог. – К., 1999.
 28. Туристичні об'єкти України / [В.М. Лабскір, А.І. Любієв, О.В. Юшко та ін.]. – Харків : НТУ «ХП», 2002.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань.

1.3.2. ТЕРИТОРІАЛЬНЕ ПЛАНУВАННЯ КУРОРТІВ ТА КУРОРТНИХ ЗОН

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Ковальська Л.В., доцент кафедри туризмознавства та краєзнавства, кандидат географічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура проектних робіт, раціональне влаштування, експлуатація та охорона курортів та курортних зон.

Міждисциплінарні зв'язки: Дисципліни «Територіальне планування курортів та курортних зон» тісно пов'язана з «Курортною справою», «Курортологія», «Географією курортів світу та України», «Курортним обслуговуванням».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Курорти та курортні зони України.
2. Основні засади територіального планування курортів та курортних зон.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни: формувати 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..

Основними завданнями вивчення дисципліни «Територіальне планування курортів та курортних зон» – 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 запроєктованих курортних зонах та курортах, схемами функціонального зонування курортних зон.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- етапи територіального планування курортів
- мережу курортів в Україні

- курортні зони в Україні та в світі
- основи територіального планування курортів
- специфіку територіальної організації господарства території
- моделі розселення населення у запроєктованих 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

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. КУРОРТИ ТА КУРОРТНІ ЗОНИ

УКРАЇНИ

Тема 1. Суть понять курорт, курортна зона. Етапи створення курорту.

Тема 2. Мережа курортів України.

Тема 3. Курортна регіоналізація. Курортні зони України.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. 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.

Рекомендована література

1. Багацкий Г.Ф. Городские улицы и городское движение / Г.Ф. Багацкий. – К. : Будівельник, 1987. – 320 с.
2. Гезенцвей Л.Б. Городские улицы и дороги : Учебник для техникумов / Л.Б. Гезенцвей, Л. В. Гуревич. – М. : Стройиздат, 1982. – 399 с.
3. Державні будівельні норми України. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. ДБН 360-92. – К. : Укрархбудінформ, 1993. – 107 с.
4. Державні будівельні норми України. Планування і забудова сільських поселень. ДБН Б.2.4-1-94. – К. : Укрархбудінформ, 1994. – 94 с.
5. Дідик В.В. Планування міст / В.В. Дідик, А.П. Павлів. – Львів : Львівська політехніка, 2006. – 407 с.
6. Ланцберг Ю.С. Городские площади, улицы и дороги: уч. пособие для вузов / Ю.С. Ланцберг. – М. : Стройиздат, 1983. – 216 с.

7. Лобанов Е.М. Транспортная планировка городов: Учебник для студентов вузов / Е.М. Лобанов. – М. : Транспорт, 1990, - 240 с.
8. Лоїк Г.К. Використання земель населених пунктів з основами містобудування. / Г.К. Лоїк, І.Г. Тарасюк, Д.І. Солярчук. – Львів : ЛДАУ, 2000. – 58 с.
9. Любарський Р.Є. Проектування міських транспортних систем. – К. : Будівельник, 1984. – 93 с.
10. Панченко Т.Ф. Містобудування / Т.Ф. Панченко. – К. : Укрархбудінформ, 2001. – 192 с.
11. 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.
12. Регулювання використання і забудови територій населених пунктів (зонінг). / Довідник / В. Гусаков, У. Валетта, В. Нудельман, О. Вашкулат. – К., 1996. – 85 с.
13. Сигаев А.В. Проектирование улично-дорожной сети / А.В. Сигаев. – М. : Стройиздат, 1978.
14. Сильянов В.В. Теория транспортных потоков в проектировании дорог и организации дорожного движения / В.В. Сильянов. – М. : Транспорт, 1977. – 303 с.
15. Сильянов В.В. Транспортно-эксплуатационные качества автомобильных дорог / В. В. Сильянов. – М. : Транспорт, 1984. – 287 с.
16. Солярчук Д.І. Планування використання земель населених пунктів (методичні рекомендації) / Д.І. Солярчук, А.Я. Сохнич, Ю.Д. Солярчук. – Львів : НАУ, 2009. – 36 с.
17. Сохнич А.Я. Проблеми використання і охорони земель в умовах ринкової економіки. / А.Я. Сохнич. – Львів : Українські технології, 2002. – 252 с.
18. Урбаністика: Навч. посібник / О.С. Безлюбченко, О.В. Завальний. – Харків : ХДАМГ, 2003. – 254 с.
19. Фишельсон М.С. Транспортная планировка городов / М.С. Фишельсон. – М. : Высш. школа, 1985. – 239 с.
20. Хомяк Я.В. Проектирование оптимальных сетей автомобильных дорог / Я.В. Хомяк. – М. : Транспорт, 1969. – 119 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань.

1.3.3. ГЕОГРАФІЯ КУРОРТІВ СВІТУ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом є особливості організації та функціонування курортів світу.

Міждисциплінарні зв'язки:

Економічна географія, географія курортів світу, міжнародна готельна індустрія.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Теоретичні основи курортної справи.
2. Курорти регіонів світу.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – вивчення історії курортної справи у світі, основних типів курортів за континентами.

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.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- історію курортної справи світу;
- класифікацію курортів;
- основні курорти Європи;
- основні курорти Азії;
- основні курорти і НП Північної Америки;
- основні курорти і НП Південної Америки;
- основні курорти Австралії;
- основні курорти і НП Африки;
- основні туристично-курортні території Антарктиди;
- основні курорти України, США та Росії.

вміти:

– застосовувати набуті знання та уміння у практичній діяльності курортів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 год. / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КУРОРТНОЇ СПРАВИ

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

Тема 2. Класифікація курортів. Вимоги до сучасного курорту. Бальнеотерапевтичні курорти. Грязьові курорти. Розвиток кліматотерапії. Класифікація кліматичних курортів. Медико-кліматична характеристика курортів світу.

Тема 3. Кумисолікування. Розвиток кумисолікування. Кумис і його властивості. Вчення про кумис. Склад кумису. Дія кумису. Показання і протипоказання до кумисолікування. Куди поїхати на кумис.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. КУРОРТИ РЕГІОНІВ СВІТУ

Тема 1. Презентація курортів Європи.

Тема 2. Презентація курортів Азії.

Тема 3. Презентація курортів Північної Америки.

Тема 4. Презентація курортів Південної Америки.

Тема 5. Презентація курортів Африки.

Тема 6. Презентація курортів Австралії та Антарктиди.

Тема 7. Презентація курортів України.

Тема 8. Презентація курортів США та Росії.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Иванов В.В. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов) сРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев / Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. – М. : Недра, 1963. – С. 9–26.
2. Курорты Украины. Минувле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
3. Курортні ресурси України. – К. : ТАМЕД, 1999.
4. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
5. Санатории, пансионаты, дома отдыха Украины : Справочник-каталог. – К., 1999.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. – К. : УРЕ, 1988–1993.
2. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
3. Сайти курортів світу: електронні ресурси.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань
- 4) письмового екзамену та усного опитування.

Розділ 2.

ПРОГРАМИ ФАХОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТАМИ

2.1. Освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа»

2.1.1. Кулінарне мистецтво

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення дисципліни є кулінарна продукція.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна тісно пов'язана з такими дисциплінами як: «Технологія продукції», «Етнічні кухні», «Культура готельно-ресторанної справи», «Організація ресторанного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається із таких змістових модулів:

1. Міжнародні кулінарні змагання і виставки.
2. Правила змагань на міжнародних фестивалях з кулінарного мистецтва.
3. Правила чемпіонату України з кулінарії.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою є формування вмінь та навичок дизайну кулінарної продукції і кулінарних змагань.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навичок самостійної роботи й оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної

діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і методика проведення міжнародних кулінарних змагань і виставок;
- мати знання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг, з впровадженням інноваційних технологій оформлення кулінарної продукції;

вміти:

- відпрацювати навички самостійної роботи й оволодіння методикою створення кулінарної продукції її оформлення і презентації під час проведення кулінарних виставок і салонів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 год. / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МІЖНАРОДНІ КУЛІНАРНІ ЗМАГАННЯ І ВИСТАВКИ

Тема 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.

Кулінарне мистецтво: історичні аспекти і сучасні тенденції. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS). Діяльність Асоціації кулінарів України.

Тема 2. Міжнародні кулінарні змагання і виставки.

Класифікація конкурсів. Вимоги до кулінарних змагань. Національні змагання. Молодіжні командні змагання. Регіональні змагання. Індивідуальні змагання. Критерії оцінювання змагань. Правила міжнародних змагань. Кулінарний салон. Оформлення кулінарної продукції, критерії оцінювання.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРАВИЛА ЗМАГАНЬ НА МІЖНАРОДНИХ ФЕСТИВАЛЯХ З КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА

Тема 3. Правила змагань на міжнародних фестивалях з кулінарного мистецтва. Класи змагань. Дорослі командні змагання. Змагання команд юніорів. Дорослі індивідуальні змагання АРТ-

КЛАСУ. Індивідуальні юніорські змагання АРТ-КЛАСУ. Практичний клас. Змагання за класом «Їжа в літаку».

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ПРАВИЛА ЧЕМПІОНАТУ УКРАЇНИ З КУЛІНАРІЇ

Тема 4. Правила чемпіонату України з кулінарії. Правила чемпіонату України з кулінарії. Правила молодіжного чемпіонату України з кулінарії. Завдання учасникам змагань «Арт-класу».

Рекомендована література

Основна література

1. Барановский В.А. Кондитер : Учеб. пособие / В.А. Барановский, Т.П. Перетятко. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 220 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : Учебно-метод. пособие. – М. : ИКЦ «Март», 2005. – 320 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М. : ИРПО; Издат. центр «Академия», 2001. – 320 с.
4. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов / Г.А. Гальперина. – М. : Вече, 2003. – 511 с.
5. Денисов Д.И. Соусы / Д.И. Денисов. – М. : ЗАО «Издат. дом «Ресторанне ведомости», 2002. – 198 с.
6. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. – К., 2000. – 17 с.
7. Золотая кулинарная книга. – М. ; Мн. : АСТ; Харвест, 2000. – 1104 с.
8. Ковалев Н.Н. Технология приготовления пищи / Н.Н. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. – М. : Издат. дом «Деловая лит.»; Омега-Л, 2005. – 480 с.
9. Мазаракі А.А. Кулінарне мистецтво / А.А. Мазаракі, М.Л. Пересічний, Н.М. Зубар, Р.Г. Кутєпова. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 98 с.
10. Пересічний М.Л. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія продуктів харчування». – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005.
11. Райт Дж. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu / Дж. Райт, С. Трой. – М. : Издат. дом «Ниола 21-й век», 2001 – 352 с.
12. Ратушный Б.А. Технология продукции общественного питания / Б.А. Ратушный, Н.И. Баранов. – М. : Мир, 2003. – 416 с.
13. Сопина Л.Н. Пособие для повара / Л.Н. Сопина. – М. : Академия, 2002. – 239 с.
14. Фуре И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фуре. – Минск : Новое знание, 2002. – 799 с.
15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебн. пособие / Н.С. Харченко. – М. : Издат. центр «Академия», 2004. – 288 с.
16. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : Учебник / Л.Г.

- Шатун. – М. : Издат.-торг. корпорация «Дашков и К», 2004. – 480 с.
17. Шестакова Т.П. Кондитер-профессионал / Т.П. Шестакова. – М. : Издат.-торг. корпорация «Дашков и К», 2004. – 145 с.
18. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі / Г.І. Шумило. – К. Кондор, 2003. – 505 с.

Додаткова література

1. Артюхова С.А. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, Є.Н. Ким. – К., 2001. – 125 с.
2. Воробьева Т.М., Большая кулинарная энциклопедия / Т.М. Воробьева, Т.А. Гаврилова. – М. : Эксмо, 2003. – 255 с.
3. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус / Годон Жан-Клод. – М. : Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
4. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Гушин В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В.В. Гушин. – М. : Колос, 2002. – 200 с.
6. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. – К. : Держстандарт України, 2000. – 6 с.
7. Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов. – К. : 2003. – 160 с.
8. Ефимов А. Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. – М. : Издат. дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 245 с.
9. Зайчик Ц.Р. Напитки / Ц.Р. Зайчик. – М. : ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – Х. : Фактор, 2002. – 752 с.
11. Искусство кулинарии. – М. : ЄКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
12. Кангере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов / В.М. Кангере, В.А. Матисон. – М. : МГУПП, 2002. – С. 16–72.
13. Касьянов А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Касьянов. – Ростов н/Д : Март, 2002. – 125 с.
14. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий / С.Я. Корячкина. – М., 2002. – 140 с.
15. Люка А.П. Европейская кухня / А.П. Люка. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
16. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М. : Колос, 2004. – 376 с.
17. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании / М.П. Могильный. – М. : ДеЛи принт, 2002. – 30 с.
18. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Д. Менли. – М., 2003. – 160 с.
19. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М. : Издат. дом «Ниола 21 век», 2000. – 160 с.

20. Освітньо-кваліфікаційна характеристика інженера технолога освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст за спеціальністю 7.091711 «Технологія харчування» – Х., 2004. – 32с.
21. Похлебкин В.В. Кухня века / В.В. Похлебкин. – М. : Полифакт, 2000. – 220 с.
22. Рогов И.А. Производство мясных полуфабрикатов / И.А. Рогов. – М. : Колос-Пресс, 2001. – 336 с.
23. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 2002. – 1010 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. – СПб. : Профессия, 2001. – 424 с.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К. : А.С.К., 1998. – 656 с.
27. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 320 с.
28. Сборник рецептур для повара. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 448 с.
29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М. : Экономика, 1986. – 295 с.

Періодичні видання

1. Вопросы питания.
2. Гастроном.
3. Гурмэ.
4. Зерно і хліб.
5. Известия вузов. – Серия «Пищевая технология».
6. Кондитерское производство.
7. Мороженое и замороженные продукты.
8. Мясная индустрия.
9. Мясная промышленность.
10. Мясное дело.
11. Питание и общество.
12. Пищевые ингредиенты: сырье, добавки.
13. Ресторатор.
14. Ресторанная жизнь.
15. Харчова і переробна промисловість.
16. Хлібопродукти.
17. Школа гастронома.
18. Food & Drinks.
19. Share меню.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

2.1.2. БАРНА СПРАВА

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Лоаяк Л.М., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є технологічні процеси виробництва барної продукції та обслуговування споживачів в барах, поведінкові стандарти персоналу.

Міждисциплінарні зв'язки:

«Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Товарознавство», «Санітарія і гігієна», «Організація готельного господарства», «Товарознавство», «Харчова хімія», «Управління якістю продукції та послуг», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Особливості організації і функціонування барів.
2. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Програмою дисципліни передбачено формування теоретичних знань, практичних умінь і навичок самостійної роботи й оволодіння методикою обслуговування споживачів у барах, підбору обладнання та інвентарю, нових методів приготування напоїв та обслуговування споживачів.

Головною **метою** викладання курсу «Барна справа» є :

- поглиблення, систематизація, закріплення і розширення фундаментальних теоретичних і практичних знань зі спеціальності;
- вироблення вміння практичного використання теоретичних матеріалів, роботи зі спеціальною нормативною літературою, довідковими виданнями тощо;
- відпрацювання навичок самостійної роботи й оволодіння методикою складання виробничої програми закладів харчування, проектування виробничих потужностей з елементами творчого пошуку та ініціативності;
- підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств,

які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.

Завдання вивчення дисципліни

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- нові тенденції в обслуговуванні споживачів;
- мати знання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції, яка виготовляється і реалізується в барах;
- організацію роботи бару, нові методи приготування напоїв і методи обслуговування споживачів.

вміти:

- організувати робоче місце бармена,
- вміти приготувати гарячі і холодні напої, коктейлі, закуски до напоїв, які подаються в барах,
- вміти оформити і подати напої, та закуски до них,
- застосовувати різні способи приготування змішаних напоїв,
- вміти підібрати необхідний посуд, інвентар для приготування коктейлів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредити ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару. Класифікація барів. Характеристика різних типів барів.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів. Організація постачання в барах. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка. Призначення і функції. Обладнання бару, призначення, характеристика. Характеристика посуду, та інвентарю. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду. Правила оформлення барних вітрин.

Тема 3. Організація обслуговування споживачів. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Роль бармена у процесі обслуговування. Підготовка до обслуговування гостей. Основні

правила обслуговування гостей. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами. Способи подавання десертів. Способи подавання гарячих напоїв. Закуски, які подають в барах до коктейлів. Солодкі страви на основі вершків та сметани. Подавання тютюнових виробів. Правила і способи збирання використаного посуду. Порядок і форми розрахунку. Техніка виконання численних замовлень гостей.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ НАПОЇВ

Тема 4. Асортимент і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Тема 5. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв. Техніка наливання основних напоїв. Основні правила приготування та оформлення напоїв. Моктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви. Тонізуючі змішані напої. Коктейлі-діджестиви типу сауер (кислий). Коктейлі-діджестиви інших типів. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями. Гарнірування напоїв та їх подавання.

Тема 6. Приготування основних видів напоїв. Загальні відомості про змішані напої. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв. Безалкогольні напої, асортимент і основні види.

Рекомендована література

Базова література

1. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков / Г.Ю. Багриновский. – М. : Астрель, 2003.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов : Феникс, 2002. – 402 с.
3. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб.пособие для подготовки специалистов в области сервиса / Ф. Евсевский. – М. : Авангард, 1997.
4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К. : КНТЕУ, 2003. – 89 с.

5. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Д. Завалишин. – Ростов-н/Д : Феникс, 2001.
6. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навч. посіб. / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна. – Х., 2002.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / [для вищ.навч. закл.] / За ред. Н.О. П'ятницької. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
8. Павлова М.В. Бари і ресторани / М.В. Павлова. – Ростов-н/Д : Фенікс, 2002.
9. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Ленгер та ін. – М. : Центр полиграф, 2003. – 210 с.
10. Ресторанный бизнес в России / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.П. Голубева. – М. : Росконсульт, 2002. – 465 с.
11. Ростовський В.С. Барна справа: Підручник / [для студ. вищ. навч. закл.] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
12. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 351 с.
13. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов : учеб. пособ./ М.А. Стельмахович. – Ростов-н/Д : Феникс, 2001.
14. Уолтон С. Коктейли, енциклопедия / С. Уолтон. – М. : Росмен, 2005.

Допоміжна література

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.1993 р. – № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. – № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 23.12.1997 р. – № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 3278- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.

10. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари : Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. – № 215.
11. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. – № 108.
12. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування : Наказ Держ. ком. України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р. – № 37.
13. Санітарні правила та норми 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
14. Санітарні правила та норми 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
15. Правила роботи підприємств громадського харчування : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 03.07.1995 р. – № 129.
16. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно́ї торгівлі та громадського харчування : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. – № 349.
17. Правила роботи дрібно роздрібно́ї торговельної мережі : Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 08.07.1996 р. – № 369.
18. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 р. – № 2.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання:

- 1) усне опитування на практичних заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) оцінювання рефератів;
- 4) індивідуальні завдання.

2.1.3. ЦІНОУТВОРЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Гуменюк В.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є процеси та механізми ціноутворення у сфері нематеріального виробництва: готельного бізнесу, ресторанної справи, курортної справи.

Міждисциплінарні зв'язки. Дисципліна «Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві» пов'язана з такими навчальними курсами, як «Економіка підприємства», «Мікроекономіка», «Макроекономіка», «Менеджмент», «Маркетинг», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Загальнонаукові положення ціноутворення.
2. Особливості ціноутворення за видами економічної діяльності у сфері обслуговування.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування сучасного економічного мислення і набуття системи спеціальних знань з ціноутворення, аналізу динаміки цін та чинників, що впливають на них; обґрунтування ціни на різні види продукції та послуг; визначення та обґрунтування цінової стратегії підприємства; оцінка діяльності застосовування різних стратегій ціноутворення та визначення економічного ефекту від їх застосування.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- опрацювання нормативно-правової бази в галузі ціноутворення;
- вивчення порядку складання нормативних, планових, звітних, проектно-кошторисних калькуляцій;
- застосовування методів оптимізації структури витрат.
- визначення кращих варіантів формування прибутку в моделях ціноутворення.

- набуття навичок аналізу конкурентного середовища та формування цінової політики.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- нормативно-правові умови ціноутворення.
- основи та специфіку ринкового ціноутворення.
- механізм державного регулювання цін;
- порядок та особливості ціноутворення за видами економічної діяльності у сфері обслуговування

вміти:

- оцінювати динаміку цін та чинників, що впливають на них;
- обґрунтовувати ціни на різні види продукції та послуг;
- визначати цінову стратегію підприємства;
- складати калькуляції, кошториси, розробляти тарифи, проектувати ціни
- проводити аналіз цін в умовах конкурентної політики в готельно-ресторанній та курортній справі.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНО-НАУКОВІ ПОЛОЖЕННЯ ЦІНОУТВОРЕННЯ

Тема 1. Економічний зміст, роль і функції ціни. Поняття, функції ціни, механізм та чинники, які впливають на її формування. Класифікація цін. Структура ринкової ціни на основні та додаткові послуги підприємства готельної індустрії. Методи ціноутворення.

Тема 2. Теорія і практика регулювання цін. Ринковий механізм регулювання цін. Економічна природа загального росту цін. Трансакційні витрати. Зміст державного регулювання ціноутворення. Форми та методи державного регулювання цін. Фіскальна політика та її вплив на ціноутворення. Муніципальні важелі регулювання цін.

Тема 3. Цінова політика в умовах конкуренції. Поняття цінової політики. Конкурентне ціноутворення. Особливості сучасної цінової політики в Україні. Цінова політика в індустрії гостинності. Оцінка та прогнозування сезонних коливань обсягу та асортименту послуг гостинності. Визначення та прогнозування сезонних коливань цін на ринку послуг гостинності.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ЦІНОУТВОРЕННЯ ЗА ВИДАМИ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Тема 4. Ціноутворення в готельному господарстві. Структура вартості готельного обслуговування. Сучасна практика ціноутворення у готельному бізнесі. Готельний тариф. Дисконтні програми, знижки. Середня ціна номера. Механізм ціноутворення на додаткові послуги готелю.

Тема 5. Особливості ціноутворення в ресторанному бізнесі. Економічний зміст та особливості ціноутворення в ресторанному бізнесі. Диференціація закладів харчування та механізм ціноутворення в ресторанному бізнесі. Сучасна практика калькулювання у ресторанній справі.

Тема 6. Ціноутворення в курортній справі. Чинники ціноутворення в санаторно-курортному господарстві. Методологія ціноутворення в санаторно-курортних закладах. Інституціоналізація ціноутворення за видами курортної справи.

Рекомендована література

Базова література

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова / Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Знання України, 2002. – 352 с.
2. Артус М.М. Формування механізму ціноутворення в умовах ринкової економіки / М.М. Артус. – Т. : Економічна думка, 2002. – 354 с.
3. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування : Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ : «Плай», 2011. – 200 с.
4. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб'єктів господарювання туристичної галузі: Навчальний посібник / В.В. Гуменюк. – Івано-Франківськ: «Плай», 2009. – 260 с.
5. Дайновська С.М. Ціноутворення: підручник / С.М. Дайновська С.М. / Київський національний торговельно-економічний ун-т. – К. : [КНТЕУ], 2009. – 319 с.
6. Корінев В.Л. Цінова політика підприємства : [Монографія] / В.Л. Корінев. – К. : КНЕУ, 2001. – 257 с.
7. Податковий кодекс України : Кодекс України : від 02.12.2010, № 2755-VI, редакція від 05.08.2012 : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.

8. Про ціни і ціноутворення : Закон України від 21.06.2012. – № 5007-VI.
9. Тормоса Ю.Г. Ціни та цінова політика : Навч. посібник / Ю.Г. Тормоса. – К.– КНЕУ, 2001. – 122 с.

Допоміжна література

1. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р.А. Браймер. – М. : Аспект Пресс, 1995. – 381 с.
2. Грещак М.Г. Управління витратами : Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / М.Г. Грещак, О.С. Коцюба. – К. : КНЕУ, 2006. – 132 с.
3. Ерухимович И.Л. Ценообразование : Учеб.-метод. пособие. / И.Л. Ерухимович. –К. : МАУП, 1999. – 108 с.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» // Бухгалтерський облік та звітність в Україні : Збірник нормативно-правових актів / Упоряд. М.І. Камлик. – К. : Атіка, 2005. – С. 97–103.
5. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» // Бухгалтерський облік та звітність в Україні : Збірник нормативно-правових актів / Упоряд. М.І. Камлик. – К. : Атіка, 2005. – С. 175–182.

Методичне забезпечення

1. Інструкція про облік роздрібного товарообороту і товарних запасів: затв. наказом Міністерства статистики України від 28 грудня 1996 р. № 389 // Ліга : еліт. закон Copyright : ІАЦ «Ліга». – 2007.
2. Інструкція про порядок призначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: затв. наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 4 січня 1997 р. № 2 (з доп.) // Ліга : еліт. закон Copyright : ІАЦ «Ліга». – 2007.
3. Про затвердження Типового положення з планування, обліку і калькулювання собівартості будівельно-монтажних робіт / Кабінет Міністрів України : Постанова ; Положення від 09.02.1996. – № 186.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua
2. www.me.gov.ua
3. <http://www.tourism.gov.ua/ua/>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання:

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації);
- підсумковий контроль (контрольна робота, залік).

2.1.4. СВІТОВИЙ ТУРИЗМ І ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом є особливості функціонування об'єктів, установ і закладів сфери гостинності.

Міждисциплінарні зв'язки:

Економічна географія, географія курортів світу, організація туризму, організація готельного господарства, міжнародна готельна індустрія.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Історія становлення світової сфери гостинності.
2. Світовий туристичний простір і міжнародні готельні мережі.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи навичок стратегічного підходу до проблем галузі.

Завдання: допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного туристичного співробітництва та організації туристично-готельної справи в світі, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть предмету;
- історію розвитку світового туризму;
- світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі;
- тенденції та перспективи розвитку;
- система міжнародного співробітництва в туризмі;
- досвід розвитку міжнародного туризму в окремих регіонах і країнах;
- місце України у світовому туристичному просторі.

вміти:

- застосовувати теоретичні знання при аналізі проблем галузі,

визначені її завдань і перспектив

- мислити глобальними категоріями
- бачити проблеми діяльності конкретного суб'єкта в контексті світових туристичних проблем.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 год. / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СВІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

Тема 1. Історія, становлення та розвиток туризму та сфери гостинності. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.). 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. Світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку. Умови та чинники розвитку міжнародного туризму. Загальні тенденції розвитку світового туристичного ринку. Економічні показники світового туристичного ринку. Рейтинг країн світу. Регіональні особливості розвитку туризму. Перспективи розвитку туризму у світі до 2020 р.

Тема 3. Історія становлення готельної сфери в Україні. Середньовіччя. Доба капіталізму. Нова історія розвитку туризму та готельної справи. Радянська доба. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. СВІТОВИЙ ТУРИСТИЧНИЙ ПРОСТІР І МІЖНАРОДНІ ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ

Тема 1. Система міжнародного співробітництва в туризмі.

Тема 2. Місце України у світовому туристичному просторі. Економічне співробітництво України на ринку туристичних послуг. Методи оцінки ефективності міжнародного співробітництва у сфері туризму. Шляхи вдосконалення міжнародного економічного співробітництва України у сфері туризму.

Тема 3. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі. Загальна характеристика. Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Motel 6. STUDIO 6. RED ROOF INNS. ETAP. FORMULE 1. Suitehotel. Novotel. Mercure. Sofitel. Готельна мережа Marriot International. Аналіз американського та східного готельних

ринків. Стан готельної справи США. Курортні готелі у США. Розвиток міжнародних готелів у США. Східні ринки готельної індустрії.

Тема 4. Міжнародні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні мережі в Україні. Основні принципи розвитку міжнародних мереж і стан міжнародних готелів мережі України. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних мереж. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Айгистова О.В. Введение в бизнес туроперейтинга / О.В. Айгистова, Ю.В. Забаев, А.И. Сеселкин. – М.: РМАТ, 1996. – 103 с.
2. Барчукова Н.С. Международное сотрудничество государств в области туризма / Н.С. Барчукова. – М.: Международные отношения, 1986. – 173 с.
3. Квартальнов В.А. Туризм социальный: история и современность / В.А. Квартальнов, В.К. Федорченко. – К.: Вища школа, 1989. – 337 с.
4. Крачило Н.П. География туризма / Н.П. Крачило. – К.: Вища школа, 1987. – 206 с.
5. Культура на зламі тисячоліть (філософія, туризм, освіта): Зб. наукових статей. – К, 1996. – Ч. III. – 122 с.
6. Магидович И.П. Очерки по истории географических открытий / И.П. Магидович, В.И. Магидович. – В 5 т. – К.: Просвещение, 1982–1986.
7. Міжнародний туризм. – К, 1992–1998 рр.
8. Немоляева М.З. Международный туризм: вчера, сегодня, завтра / М.З. Немоляева, Л.Ф. Ходорш. – М.: Международные отношения, 1985. – 169 с.
9. Розвиток туризму в Україні : Проблеми і перспективи : Зб. наукових статей. – К, 1995. – 240 с.
10. Туристичні ресурси України : Зб. наукових статей. – К, 1996. – 350 с.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Бюлетень туристичної інформації. – К., 1994–1996 рр.
2. Бюлетень туристической информации. – М., 1980-1992 гг.

3. Гаагская декларация по туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 224–242.
4. Декларация по туризму Всемирной конференции министров по туризму. – Осака, 1994.
5. Документ Акапулько // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 248–254.
6. Заключительный акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе. – Хельсинки, 1975.
7. Закон України «Про туризм» від 15.09.95.
8. Манильская декларация по мировому туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 254–258.
9. Проблемы міжнародного туризму : Зб. наукових статей. – К.: ТОВ «ЧАС ПІК», 1997. – 264 с.
10. Резюме туристической статистики 1988–1992 гг., 14 издание. – Мадрид: ВТО, 1994.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань.

2.1.5. МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни виступає кон'юнктурний механізм функціонування готельних і ресторанных господарств, а також фактори, які визивають зміну цього механізму в короткостроковій та довгостроковій перспективі.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна тісно пов'язана такими науками, як: «Статистика», «Економіка підприємства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Моніторинг кон'юктури світового ринку готельних і ресторанных послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення.

2. Прогнозування основних показників кон'юктури світового ринку готельних і ресторанных послуг.

Мета та завдання навчальної дисципліни.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування теоретичних знань та практичних навичок щодо кон'юктурної інформації, поглиблене вивчення особливостей методології і практичного досвіду організації проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є отримання навиків щодо самостійного прийняття управлінських виробничих рішень, які обумовлюють успішне функціонування підприємств готельного господарства в реальних умовах.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- систему показників моніторингу;
- сутність функціонування світового ринку готельних та ресторанных послуг;

- теоретичні аспекти розвитку світового ринку готельних та ресторанних послуг.

вміти:

- збирати кон'юктуроутворюючу інформацію;
- аналітично її опрацьовувати;
- використовувати методика стратегічного менеджменту та маркетингу;
- приймати ефективні рішення щодо управління господарською діяльністю підприємств.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 год. / 1,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. *МОНІТОРИНГ КОН'ЮКТУРИ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ, ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ, ЙОГО ДОСЛІДЖЕННЯ, ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.*

Тема 1. Основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Суть і поняття моніторингу. Сутність функціонування світового ринку готельних і ресторанних послуг. Фактори, що впливають на коливання економічних показників. Система показників моніторингу світового ринку готельних послуг.

Тема 2. Закономірності ціноутворення та методологія визначення зовнішньоторговельних цін на готельні і туристичні послуги на міжнародному ринку. Теоретичні аспекти розвитку ринку міжнародної готельної індустрії. Методичні основи дослідження ринку готельних і туристичних послуг. Оцінка попиту та пропозиції: методика і аналіз. Характеристика особливостей комерційної діяльності підприємств на міжнародному ринку готельних і туристичних послуг.

Тема 3. Аналіз кон'юктури міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг. Методи вивчення кон'юктури готельних і туристичних послуг. Дослідження кон'юктури ринку готельних і туристичних послуг у межах маркетингу. Динаміка основних показників кон'юктури міжнародного ринку готельних і туристичних послуг у розрізі регіонів. Вивчення кон'юктури ринку готельних і туристичних послуг України на світовому ринку.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРОГНОЗУВАННЯ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ КОН'ЮНКТУРИ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНИХ І РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.

Тема 1. Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг. Оцінка конкурентоспроможності підприємств на ринку готельних і туристичних послуг. Дослідження можливостей розвитку міжнародного ринку. Прогнози кон'юктури та його використання в плануванні роботи готельних і туристичних підприємств на ринку.

Тема 5. Основні напрямки підвищення ефективності кон'юктурної роботи на міжнародному ринку готельних і ресторанних послуг. Фактори, що визначають загальні напрями розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг. Інформаційний ринок готельних і ресторанних послуг. Застосування комп'ютерної техніки та пакетів прикладних програм для кон'юктурного дослідження і прогнозування.

Рекомендована література

1. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : Навч. посібник / Л. Агафонова, О. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 351 с.
2. Азар В. Гостиничные цепи. Мировой рейтинг – 2000 / В.Азар // Отель. – 2001. – № 9. – С.7–8.
3. Александрова А.Ю. Международный туризм : Учебник. / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект Пресс, 2002. – 470 с.
4. Байлик С. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Учебное пособие / С. Байлик. – К. : Альтерпрес: ВИРА-Р, 2001. – 207 с.
5. Будя А. Направления и задача развития информационных технологий в туризме и гостиничном бизнесе в Украине / А. Будя // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2001. – № 1.
6. Виноградська А. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник / А. Виноградська. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 778 с.
7. Гостиничный и туристический бизнес : Учебник / А.Д. Чудновского.– М. : ЭКМОС, 1998. – 351 с.
8. Дейнека А.Г. Страноведение : Общая часть : Учебник / А.Г. Дейнека. – Х. : Бизнес Информ, 2000. – 252 с.
9. Кабушкин Н. Менеджмент гостиниц и ресторанов : Учебный посібник / Н. Кабушкин, Г. Бондаренко. – Мн. : Новое знание, 2002. – 367 с.
10. Карсекін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні /

- В. Карсекін // Економіка України. – 1997. – № 9. – С. 41–47.
11. Кияниця А. Стратегія і тактика управління підприємствами готельного господарства та туризму в Україні / А. Кияниця // Вісник Української Академії державного управління при Президентові України. – 1999. – № 3. – С. 149–159.
 12. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу : Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К. : ЦУЛ, 2004. – 272 с.
 13. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : Підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 661 с.
 14. Максименко С.В. Туристская деятельность : международно-правовые аспекты / С.В. Максименко. – Одесса : Латстар, 2001. – 168 с.
 15. Масляк П.О. Рекреативна географія : Навч. посіб. / П.О. Масляк – К. : Знання, 2008. – 343 с.
 16. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент : Навч. посібник / Л. Нечаюк, Н. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 346 с.
 17. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство : Навч. посібник / Є.В. Панкова. – К. : Альтерпрес, 2003. – 352 с.
 18. Сенін В.С. Организация международного туризма : Учебник / В.С. Сенін. – М. : Финанси и статистика, 1999.
 19. Черныш Е.А. Прогнозирование и планирование / Е.А. Черныш, А.П. Молчанова, А.А. Новикова. – М. : ПРИОР, 1999.

Інформаційні ресурси

1. Вікіпедія. Вільна енциклопедія : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://uk.wikipedia.org/wiki/Світова_спадщина_ЮНЕСКО.
2. Всемирное наследие. Гринпис России : [Электронный ресурс]. – Режим доступу: <http://www.greenpeace.org/russia/ru/campaigns/world-heritage/>.
3. Офіційний сайт Світової спадщини ЮНЕСКО (англ.) : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://whc.unesco.org>.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

2.1.6. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є внутрігосподарські та міжгосподарські принципи, умови, особливості та закономірності організації рекреаційних послуг у різноманітних природних комплексах на базі різновидових туристичних і рекреаційних установ та організацій

Міждисциплінарні зв'язки:

Фізична географія, економічна географія, рекреаційна географія, курортологія, земельне право, природоохоронне право.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Організація відпочинку населення на базі природних рекреаційних ресурсів.
2. Організація оздоровлення населення на базі стаціонарних рекреаційних закладів.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація рекреаційних послуг» є вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – туризму.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Організація рекреаційних послуг» є вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- організаційну і територіальну структуру, проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні; умови та чинники формування рекреаційної діяльності; фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні;

- визначення, склад та порядок використання земель рекреаційного призначення; порядок та правила здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України;
- загальну характеристику курортної рекреаційно-туристичної сфери, зокрема окремі спортивно-рекреаційні вправи;
- особливості кліматолікування та кліматичні чинники проведення рекреації; специфіку організації аеротерапії, геліотерапії, таласотерапії, мікротерапії, аероіотерапії, аерофітотерапії, морської цілодобової аеротерапії, цілодобової спелеотерапії тощо; лікувальний ефект континентального клімату степів і лісів, приморського, середньо- і високогірного кліматів;
- загальну характеристику, лікувальні, хімічні, температурні й механічні фактори, класифікацію мінеральних вод України;
- загальні властивості пелоїдів, основні типи лікувальних грязей; особливості пелоїдолікування (грязелікування), парафінолікування, озокеритолікування, бішофітотерапії, нафталанолікування;
- загальні особливості дієтичного харчування та особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах;
- особливості організації електролікування, світлолікування, ультразвукової терапії, лікування механічними факторами тощо;
- особливості використання психотерапії, альтернативних традиційних та нетрадиційних методів лікуально-рекреаційної діяльності;
- застосування СПА-технологій у відновлювальній медицині та курортології, їх стан та перспективи розвитку в Україні; особливості фізичної реабілітації у рекреаційній діяльності.

вміти:

- застосовувати набуті теоретичні знання та вміння у практичній роботі;
- аналізувати наявні рекреаційні ресурси для потреб оздоровлення населення;
- комплексно вивчати окремі аспекти природного середовища для потреб організації відпочинку населення.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВІДПОЧИНКУ
НАСЕЛЕННЯ НА БАЗІ ПРИРОДНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ
РЕСУРСІВ

Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг. Аналіз проблеми організації оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Оздоровчо-рекреаційні ресурси України. Основні бальнеологічні групи мінеральних вод. Територіальна організація рекреаційної діяльності в Україні. Умови та чинники формування рекреаційної діяльності. Фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні. Стратегія розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.

Тема 2. Землі рекреаційного призначення. Визначення земель рекреаційного призначення. Склад земель рекреаційного призначення. Використання земель рекреаційного призначення. Про здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України. Правила ведення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів ПЗФ.

Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах. Загальна характеристика курортної рекреаційно-туристичної сфери. Окремі спортивно-рекреаційні вправи. Пішохідний туризм або трекинг. Нордична ходьба. Фітнес. Різновиди бігу і стрибків. Веслування. Пересування на лижах. Катання на ковзанах. Їзда на велосипеді. Аквааеробіка. Аквафітнес. Аквастеп. Акваджогінг.

Тема 4. Кліматолікування. Особливості кліматолікування. Кліматичні чинники проведення рекреації. Аеротерапія. Геліотерапія. Таласотерапія. Мікротерапія. Аероіонотерапія. Аерофітотерапія. Морська цілодобова аеротерапія. Цілодобова спелеотерапія. Лікувальний ефект континентального клімату степів і лісів, приморського, середньо- і високогірного клімату.

Тема 5. Бальнео- та водолікування. Загальна характеристика мінеральних вод України. Лікувальні фактори мінеральних вод. Хімічний фактор. Температурний фактор. Механічний фактор. Класифікація мінеральних вод. Вуглекислі мінеральні води. Сульфідні мінеральні води. Залізисті і миш'яковисті мінеральні води. Кремнієві мінеральні води. Бромні, йодо-бромні та йодні мінеральні води.

Радіоактивні (радонові) води. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин. Борні мінеральні води. Група вуглекислих гідрокарбонатних натрієвих вод. Група вуглекислих маломінералізованих гідрокарбонатних кальцієвих та магнієво-кальцієвих мінеральних вод. Вуглекислі хлоридно-гідрокарбонатні води.

Тема 6. Пелоїдотерапія. Загальні властивості пелоїдів. Основні типи лікувальних грязей. Сапропелі. Мулові сульфідні пелоїди. Штучні пелоїди. Охорона пелоїдів. Пелоїдолікування (грязелікування). Парафінолікування. Озокеритолікування. Бішофітотерапія. Нафталанолікування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОЗДОРОВЛЕННЯ НАСЕЛЕННЯ НА БАЗІ СТАЦІОНАРНИХ РЕКРЕАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ

Тема 1. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах. Загальні особливості дієтичного харчування. Дієтичний раціон № 1. Дієтичний раціон № 2. Дієтичний раціон № 3. Дієтичний раціон № 4. Дієтичний раціон № 5. Особливість організації харчування в санаторно-курортних закладах.

Тема 2. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям. Фізіотерапія. Гальванізація. Лікарський електрофорез. Вплив мікроелементів на основні системи організму. Електросон. Центральна електроанальгезія. Діадинамотерапія (ДДТ). Ампліпульстерапія (СМС). Флюктуоризація. Черезшкірна електронейростимуляція (ЧЕНС). Електрофорез імпульсними струмами лікарських речовин. Інтерференцтерапія. Електростимуляція. Дарсонвалізація. Ультратонтерапія. Франклінізація. Індуктотермія. Ультрависокочастотна терапія (УВЧ). УВЧ-індуктотермія. Сантиметровхвильова терапія (СМХ-терапія). Дециметровхвильова терапія (ДМХ-терапія). Міліметровхвильова терапія (ММХ-терапія). Магнітотерапія (МТ). Квazілазеротерапія. Місцеве ультрафіолетове опромінення (УФО). Загальне УФ. Ультрафіолетове опромінення крові (УФОК). Лазер червоного діапазону (0,63 мкм). Лазер інфрачервоного діапазону (0,89 мкм). Лазер ультрафіолетового діапазону (0,34 мкм). Внутрішньовенна лазеротерапія. Гідролазерний душ. Терапія лазерним скануючим променем. Інфрачервоне (ІЧ) опромінення. Видиме опромінення. Фототерапія білим світлом з впливом на зоровий аналізатор.

Хромотерапія (кольоротерапія). Ультразвукова терапія. Ультрафонофорез лікарських речовин. Вібротерапія. Ударно-хвильова терапія. Тракційна терапія. Аерозольтерапія. Спелеотерапія. Аерозольтерапія синглетно-кисневою сумішшю. Електроаерозольтерапія. Гіпербарична оксигенація (ГБО). Озонотерапія. Оксигенотерапія. Аероіонотерапія. Нормобарична гіпокситерапія. Карбогенотерапія. Загальна гіпобаротерапія. Локальна баротерапія. Допоміжна вентиляція легенів.

Тема 3. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи. Арт-терапія. Ігротерапія. Тілесно-орієнтована психотерапія. Когнітивна психотерапія. Екзистенціальна психотерапія. Психоданс. Гештальт-терапія. Непсиходинамічний гіпноз. Фізіопунктура. Голковколювання. Багато голковий масаж. Акупресура. Магнітопунктура. Металоупунктура. Ультрафонопунктура. Фармакопунктура. Сонопунктура. Електропунктура та електроакупунктура. Фотопунктура. Лазеропунктура. КВЧ-пунктура. Термопунктура. Кріопунктура. Біорезонансна терапія. Термопунктура. Фітоароматерапія. Ампелотерапія і енотерапія. Енотерапія. Глинолікування. Псаммотерапія. Стоунтерапія. Гірудотерапія. Апітерапія. Іпотерапія. Кумисолікування. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин. Дельфінотерапія.

Тема 4. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні. Загальні положення та визначення. СПА-технології. Типи СПА-курортів. Напрямки СПА-програм в Україні. Бальнеотерапія в СПА. Таласотерапія. Ландшафтотерапія. Винотерапія. Ароматерапія. Апітерапія. Стоун-терапія. Галотерапія. Кінезіотерапія. Музикотерапія. Використання холистичного підходу. Основні завдання СПА-технологій в Україні. Інтеграція СПА-концепції в санаторно-курортне лікування в Україні.

Тема 5. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія). Загальні відомості. Механізми тонізуючого впливу. Механізми трофічної дії. Механізми формування функціональних компенсацій. Механізми нормалізації функцій. Екстракардіальні фактори кровообігу (механізм дії). Гімнастичні вправи. Дихальні вправи. Спеціальні вправи. Активні вправи. Вправи в опорі. Вправи на обтяження. Вправи з предметами (зі снарядами). Вправи з координації рухів. Вправи на тренування рівноваги. Коригуючі вправи. Пасивні вправи. Ідеомоторні вправи. Вправи у посиленні імпульсів на

скорочення м'язів. Рефлекторні вправи. Прикладні вправи. Різні види ходьби. Різновиди бігу і стрибків. Лазіння. Повзання. Метання і ловля. Плавання і вправи у воді. Веслування. Пересування на лижах. Катання на ковзанах. Їзда на велосипеді. Трудотерапія. Процедура (заняття) лікувальної гімнастики. Методи проведення процедур лікувальної гімнастики. Ранкова гігієнічна гімнастика. Різновиди лікувальної ходьби. Механотерапія. Класифікація механотерапевтичних апаратів. Тренувально-оздоровчі заходи. Гімнастику у воді. Дозування фізичного навантаження у ФР. Планування та облік лікувального впливу фізичних вправ. Облік лікувального впливу фізичних вправ. Режими рухової активності. Лікувальне плавання.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 р. – № 325/95-ВР.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. : Постанова ВР України № 30.
3. Закон України «Про порядок виїзду з України і в'їзду в Україну громадян України». – Постанова ВР України від 21.01.1994 р. – № 3858-12.
4. ГОСТ 28681.2-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристические услуги. Общие требования».
5. ГОСТ 28681.3-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов».
6. Інструкція Державного комітету України по туризму «Про порядок видачі суб'єктам підприємництва спеціальних дозволів (ліцензій) на діяльність, пов'язану з наданням туристичних послуг» від 27 липня 1994 р. – № 79.
7. Александрова А.Ю. Международный туризм : Учебное пособие для вузов / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект Пресс, 2001. – 464 с.
8. Биржаков М.Б. Введение в туризм / М.Б. Биржаков. – СПб. : Издательский Торговый Дом «Герда», 1999. – 192 с.
9. Борисов К.Г. Международный туризм и право : Учебное пособие / К.Г. Борисов. – М. : Издательство «НИМП», 1999. – 352 с.
10. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. – М. : «Тандем», Изд. ЗКМОС, 2000. – 400 с.
11. Гуляев В.Г. Организация туристической деятельности : Учебное пособие / В.Г. Гуляев. – М. : Нолидж, 1996. – 312 с.
12. Ефремова М.В. Основы технологии туристского бизнеса : Учебное пособие / М.В. Ефремова. – М. : Издательство «Ось-89», 1999. – 192 с.
13. Зорин И.В. Туристский терминологический словарь / И.В. Зорин, В.А. Квартальнов. – М. : Советский спорт, 1999.

14. Маринин М.М. Туристские формальности и безопасность в туризме / М.М. Маринин. – М. : Финансы и статистика, 2002. – 144 с.
15. Насладищев А.В. Місце і роль індустрії туризму в сучасній економіці / А.В. Насладищев. – М. : Известия АН СРСР, 1991. – № 3. – С. 102–111.
16. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу : Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
17. Основы туристской деятельности : Учебник / Г.И. Зорина, Е.Н. Ильина, Е.В. Мошняга и др. / Сост. Е.Н.Ильина. – М. : Советский спорт, 2000. – 200 с.
18. Сенин В.С. Организация международного туризма : Учебник / В.С. Сенин. – М. : Финансы и статистика, 1999. – 400 с.
19. Статистичний щорічник України за 1999 рік / Державний комітет статистики України. – К. : Українська енциклопедія, 1999. – 618 с.
20. Туризм и гостиничное хозяйство : Учебник / [Под ред. проф. А.Д. Чудновского]. – М. : «Тандем», Изд. ЭКМОС, 1999. – 352 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

2.1.7. РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Калуцький І.Ф., завідувач кафедри туризму і рекреації, доктор сільськогосподарських наук, професор.

ВСТУП

Предметом вивчення дисципліни є рекреаційні системи та комплекси України.

Міждисциплінарні зв'язки: Українська і зарубіжна культура, Рекреаційна географія, Краєзнавство, Будівлі споруди й устаткування туристичних комплексів, Організація обслуговування в туристичних комплексах, Теорія екскурсознавства, Економіка підприємств готельного господарства, Організація виробництва і обслуговування в підприємствах харчування, Менеджмент гостинності, Спеціалізований менеджмент, Основи рекреалогії.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Архітектура рекреаційного середовища.
2. Функціонально-планувальна організації території рекреаційного утворення.
3. Архітектурно-планувальна організація рекреаційних комплексів.
4. Організація внутрішнього простору рекреаційних закладів

Мета та завдання навчальної дисципліни полягає у системі підготовки спеціалістів для сфери туризму визначаються сучасними вимогами організації матеріальної бази відпочинку і туризму. Відпочинок за містом, міське дозвілля, туризм виявляють себе як загальна потреба. Матеріальна база, на створення якої необхідно час, повинна якісно і кількісно відповідати потребам людини і суспільства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 54 години / 1,5 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. АРХІТЕКТУРА РЕКРЕАЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА

Тема 1. Загальні поняття архітектурного середовища відпочинку. Поняття рекреації, рекреаційної діяльності, рекреаційного простору. Відпочинок, його складові. Просторове середовище відпочинку. Теоретична модель відпочинку та його архітектурне середовище.

Тема 2. Еволюція архітектури відпочинку. Загальне поняття архітектури, рекреаційна архітектура, вимоги, функції. Поняття архітектурних стилів. Архітектура відпочинку Давнього Світу, Середньовіччя і Нового часу. Еволюція рекреаційних закладів. Еволюція архітектури житлових, спортивно-оздоровчих та видовищних споруд. Еволюція архітектури міських та приміських ансамблів; садово-паркового мистецтва.

Тема 3. Сучасна архітектура комплексів відпочинку. Сучасна програма архітектури відпочинку. Рекреаційна архітектура 20–30 рр. Рекреаційна архітектура суспільних будівель і споруд. Типологія трьох рівнів сучасної архітектури: житло (постійне, тимчасове, рухоме); суспільні будівлі: видовищні, спортивні, центри дозвілля і обслуговування. Архітектура рекреаційних комплексів 60–70 рр.: курортні комплекси, комплекси відпочинку, туристичні комплекси.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕРИТОРІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО УТВОРЕННЯ

Тема 4. Основи формування рекреаційного середовища. Планувальна структура рекреаційного регіону. Склад рекреаційного регіону: рекреаційні райони, зони розселення, автономні рекреаційні зони, природні парки, рекреаційні центри, автономні рекреаційні комплекси. Основи формування рекреаційного середовища. Планувальна організація рекреаційних регіонів України: види і кількість регіонів, рекреаційний профіль регіонів, природні та антропогенні рекреаційні ресурси регіонів України, кордони рекреаційних регіонів (адміністративні одиниці, області).

Тема 5. Структурно-планувальна організація рекреаційного району. Види рекреаційних районів за природними умовами. Склад рекреаційного району. Планувальна структура приморських, гірських, озерно-річкових, урбанізованих рекреаційних районів.

Тема 6. Функціонувальне зонування рекреаційної території району. Принципи функціонального зонування. Склад функціональних зон: рекреаційна зона, комунально-господарська зона, зона природного ландшафту, транспортна зона. Схеми планування функціональних зон.

Тема 7. Планувальна організація території рекреаційної зони. Основні критерії планувальної організації. Підзони рекреаційної зони. Склад підзони забудови.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ

Тема 8. Види рекреаційних комплексів та їх класифікація. Містобудівні критерії класифікації рекреаційних комплексів. Соціально-економічні критерії класифікації рекреаційних комплексів.

Тема 9. Архітектурно-планувальна організація курортних комплексів. Види курортних комплексів та їх склад. Типи курортних закладів. Композиційні прийоми архітектурно-планувальної організації курортних комплексів.

Тема 10. Архітектурно-планувальна організація комплексів відпочинку. Фактори, що визначають архітектурно-планувальну організацію комплексів відпочинку. Види комплексів відпочинку. Структура і типи закладів відпочинку.

Тема 11. Архітектурно-планувальна організація туристичних комплексів. Умови розміщення туристичних комплексів. Склад туристичних комплексів і типи туристичних закладів. Архітектурно-планувальна композиція туристичного комплексу. Архітектурно-просторова організація туристичних готелів, туристичних баз, гірсько-рекреаційних туристичних баз, водних туристичних закладів, закладів автотуризму, туристичних таборів, мобільних туристичних закладів.

Тема 12. Функціонально-планувальна організація рекреаційних закладів. Поняття багатофункціональності та універсальності рекреаційних закладів. Основні функціональні групи приміщень в рекреаційних закладах. Види об'ємно-планувальних структур. Функціональні, технологічні і комунікаційні зв'язки.

Тема 13. Планувальна організація житлового поверху. Види планувальних рішень житлового поверху. Планувальна організація номерів. Розміщення обслуговуючих приміщень.

Тема 14. Планувальна організація приміщень суспільного призначення. Приміщення харчування. Видовищно-розважального призначення. Інформаційно-пізнавального призначення. Туристично-спортивного призначення. Лікувально-оздоровчого призначення. Торговельно-побутового призначення.

Тема 15. Планувальна організація приміщень адміністративно-господарського призначення. Приміщення вестибюльної групи. Адміністративно-конторські приміщення. Інженерно-технічні приміщення. Господарські приміщення.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО ПРОСТОРУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ

Тема 16. Інтер'єр, як організований внутрішній простір. Середовище дії. Середовище сприйняття. Середовище відпочинку.

Тема 17. Основи формування внутрішнього простору. Види внутрішнього простору. Соціальні, функціональні і композиційні основи формування внутрішнього простору.

Тема 18. Основні складові внутрішнього простору. Просторова форма. Огородження. Предметне середовище. Колір. Освітленість. Декоративні складові.

Рекомендована література

1. ГОСТ – 28681.4 – 95 «Туристическое-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
2. ГОСТ – 28681.0 – 90 «Стандартизация в сфере туристическо-экскурсионного обслуживания. Основные положения».
3. Конституція України. 28 червня 1996р. – К. : Інформаційно-видавниче агентство «ІВА», 1996. – 117 с.
4. Про підприємництво : Закон України // Діло. – 1994. – № 22. – 23.03.94 р.
5. Про захист прав споживачів : Закон України. – № 3682-ХІІ від 15.12.93 р.
6. Про туризм : Закон України // Урядовий кур'єр. – 1995. – 15.10.95 р.
7. Бейдик О.О. Словник-довідник туристичних термінів / О.О. Бейдик. – К. : Палітра, 1998.
8. Зарецкий В.И. Особенности решения архитектурно-пространственных задач курортно-рекреационной застройки / В.И. Зарецкий, В.А. Тищенко. – К., 1974.
9. Квартальнов В. Толковый словарь туристских терминов / В. Квартальнов, И. Зорин. – М. : Афины, 1994.
10. Лукьянова Л.Г. Интерьер гостиниц / Л.Г. Лукьянова. – К. : Вища школа, 1991.
11. Мацола В.І. Рекреаційно-туристичний комплекс України / В.І. Мацола. – Львів, 1997.
12. Рябушин А.В. Новые горизонты архитектурного творчества : 1970–1980 гг. / А.В. Рябушин. – М. : Стройиздат, 1990.
13. Саксон Р. Атриумные здания / Р. Саксон. – М. : Стройиздат, 1987.
14. Туруз В.Т. Учреждения отдыха и туризма для молодежи / В.Т. Туруз. – М., 1978.
15. Туристские учреждения профсоюзов. Базы, гостиницы, кемпинги. Справочник. – М.: Профиздат, 1983.
16. Шаблій О.І. Соціально-економічна географія України / О.І. Шаблій. – Львів : Світ, 1997.
17. Шукурова А.Н. Архитектура Запада и мир искусства XX века / А.Н. Шукурова. – М. : Стройиздат, 1990.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

2.1.8. ЕТНІЧНІ КУХНІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є страви і напої, які виробляються за традиціями та технологіями.

Міждисциплінарні зв'язки:

Дисципліна має логічний зв'язок з іншими дисциплінами, які формують майбутнього фахівця у галузі ресторанного господарства, а також створює умови для формування у студентів широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття відповідних рішень, що сприяють розширенню формату діяльності у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Введення даної дисципліни у програму навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Етнічні особливості кухні регіонів України та Європи.
2. Етнічні особливості кухні країн світу.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є практично дослідити особливості етнічних кухонь різних країн світу на підприємствах ресторанного господарства. Ознайомити майбутніх фахівців з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за традиціями та технологіями.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань,
- технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу,
- енотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу,

- вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції,
- складання меню з урахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн,
- вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати процесом подавання страв та напоїв.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- вивчити етнічні традиції та особливості технологій кухонь в різних країнах світу,
- ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції різних країн світу,
- вивчити основні напрями розвитку та впровадження етнічних технологій кухонь народів світу у закладах ресторанного господарства,
- вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах,
- розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості,
- ознайомитись з особливостями технологій ф'южн, креатив та техмекс, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв в різних країнах світу.

вміти :

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі, з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій, при виробництві страв у закладах ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 36 годин / 1,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ
РЕГІОНІВ УКРАЇНИ ТА ЄВРОПИ

Тема 1. Етнічні кухні країн Західної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія

приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Західної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Західної Європи. Вплив етнічної кухні Західної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Західної Європи

Тема 2. Етнічні кухні Південної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Південної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи. Вплив етнічної кухні Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи

Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Північної та Центральної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Центральної Європи. Вплив етнічної кухні Північної та Центральної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Центральної Європи

Тема 4. Етнічні кухні країн Східної Європи. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Східної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Східної Європи. Вплив етнічної кухні Східної Європи на світову кулінарію.

Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Європи

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ КРАЇН СВІТУ

Тема 5. Етнічні кухні країн Азії та Америки. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Азії та Америки. Енотехнології в етнічних кухнях країн Азії та Америки. Вплив етнічної кухні Азії та Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Азії та Америки

Рекомендована література

Основна література

1. Вольтер А. Мировая кухня : Золотая энциклопедия / Анне Вольтер, Христиан Тойнер. – М. : АСТ Астрель, 2003. – 320 с.
2. Келлерман М. Европейская классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Дом «Кристина – новый век», 2003. –130 с.
3. Келлерман М. Восточная классическая кухня : Изысканные блюда – соответствующие вина / М. Келлерман. – М. : Изд. Дом «Кристина – новый век», 2003. – 130 с.
4. Еда на любой вкус / О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. – 256 с.
5. Искусство кулинарии / Е. Зайцева, О. Озерова. – М. : «Эксмо», 2004. –560 с.
6. Кулинарные традиции мира : Современная энциклопедия. – М. : «Аванта+», 2003. – 430 с.
7. Новое о кулинарии / Л. Дюшен, Б. Джонс. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 225 с.
8. Новое о десерте / Дж. Райт, Э. Трой. – М. : «Ниола 21-й век», 2001. – 350 с.

Додаткова література

1. Антонова М.А. Лучшие кулинарные рецепты народов СССР / М.А.Антонова, С.В. Антонова. – М. : Олма-Пресс Инвест, 2003. – 207 с.
2. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира / Л.Е. Головки. – Донецк : Старкер, 2007. – 319 с.

3. Каленьюик Р. Любимые рецепты народов мира / Р. Каленьюик. – М. : «ДС-Макс», 2000. – 480 с.
4. Калинина А. Волшебный чай / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
5. Калинина А. 800 блинов, пышек, булочек, оладий / А. Калинина. – Донецк : Старкер, 2005. – 319 с.
6. Костина Ю.А. Овощное ассорти / Ю.А. Костина. – Донецк : Старкер, 2004. – 319 с.
7. Меджинова Э. Русская кухня / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 368 с.
8. Меджинова Э. Вкус домашней кухни / Э. Меджинова. – М. : Эксмо-Пресс, 2003. – 369 с.
9. Михайлов В.С. Кулинария для всех / В.С. Михайлов. – М. : Астрель, 2001. – 376 с.
10. Набережная М.В. Кухни народов мира / М.В. Набережная. – Екатеринбург : У-Фактория, 2005. – 672 с.
11. Орловская А. Кулинарные путешествия от Австрии до Японии / А. Орловская. – СПб. : Изд-во «Невский проспект», 2000. – 190 с.
12. Остренко О.В. Популярные европейские десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2003. – 320 с.
13. Остренко О.В. Мороженое, щербет и другие холодные десерты / О.В. Остренко. – Донецк : Старкер, 2006. – 287 с.
14. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь / В. . Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2000. – 510 с.
15. Рамбауэр И. Кулинарная библия / И. Рамбауэр, М. Рамбауэр. – М. : Эксмо, 2003. – 1248 с.
16. Тележкина Т.И. Фондю, гриль, раklet / Т.И. Тележкина. – Донецк : Старкер, 2005. – 303 с.

Законодавчі та нормативні акти

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. – № 219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. – № 2.
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів» : Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-95 «Общественное питание. Кулинария продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
9. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. – № 108.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.bri.ru>
2. <http://www.cooking.ru>
3. <http://www.chicken.kiev.ua>
4. <http://www.restaurator.ru>
5. <http://www.ukrbiz.net>
6. <http://www.pantagruel.com.ua>
7. <http://www/prensa.spb.ru>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

2.1.9. ОСНОВИ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СПРАВИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом є особливості організації та функціонування курортів світу.

Міждисциплінарні зв'язки:

Географія курортів світу, Курортологія, Громадське будівництво, Проектування закладів готельно-ресторанного господарства, Громадські будівлі і споруди, Інженерне обладнання закладів готельно-ресторанного господарства, Будівельне право.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Створення та розвиток курортів на базі природних ресурсів.
2. Організаційно-правові основи створення та функціонування курортів.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – вивчення основних положень започаткування та діяльності у правовому полі курортів і курортних зон.

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

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть предмету;
- умови створення та розвиток курортів;
- шляхи використання природних лікувальних ресурсів;
- кліматолікування;
- бальнеолікування, гідролікування;
- пелоїдотерапія;
- 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 організації курортів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг 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.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ КУРОРТІВ.

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.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Бобкова А.Г. Правовое обеспечение рекреационной деятельности / А.Г. Бобкова. – Донецк : Юго-Восток, 2000.
2. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. – К. : УРЕ, 1988–1993.
3. Гудзь П.В. Економічні проблеми розвитку курортно-рекреаційних територій / П.В. Гудзь. – Донецьк : Юго-Восток, 2001.
4. Євдокименко В. Регіональна політика розвитку туризму / В. Євдокименко. – Чернівці : Прут, 1996.
5. Иванов В.В. Генетическая классификация лечебных грязей

- (пелоидов) СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев / Матеріали по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. – М. : Недра, 1963. – С. 9–26.
6. Иванов В.В. Каталог грязевых месторождений СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев, М.М. Фомичев. – М. : Недра, 1970. – 168 с.
 7. Иванов В.В. Классификация подземных минеральных вод / В.В. Иванов, Г.А. Невраев. – М., 1964. – 167 с.
 8. Кадастр минеральных вод СССР. – М., 1987 р.
 9. Курорти України. Минувле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
 10. Курортні ресурси України. – К. : ТАМЕД, 1999.
 11. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
 12. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг / О.О. Любіцева. – К. : Альтерпрес, 2002. – С. 358–383.
 13. Мацола В.І. Рекреаційно-туристичний комплекс України / В.І. Мацола. – Львів : Калина, 1997. – С. 114–142.
 14. Павлов В.І. Рекреаційний комплекс Волині: теорія, практика, перспективи / В.І. Павлов, Л.М. Черчик. – Луцьк : Надтир'я, 1998. – С. 56–75.
 15. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні : Зб. нормативно-правових актів / [Під заг. ред. В.К. Федорченка]. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – С. 15–25.
 16. Проблеми развития предпринимательства в курортно-рекреационном хозяйстве, сферах отечественного иностранного туризма / НАН Украины; Ин-т пробл. рынка и экон.-экол. исслед. – Одесса, 1993.
 17. Рекреаційна політика в Карпатському регіоні: принципи формування, шляхи реалізації / [В. Кравців та ін.]. – Чернівці : Прут, 1995. – 72 с.
 18. Санатории, пансионаты, дома отдыха Украины : Справочник-каталог. – К., 1999.
 19. Туристичні об'єкти України / [В.М. Лабскір, А.І. Любієв, О.В. Юшко та ін.]. – Харків : НТУ «ХП», 2002.
 20. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні : Навч. пос. / В.К. Федорченко. – К. : Вища школа, 2002.
 21. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія / Н.В. Фоменко. – Івано-Франківськ, 2001.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Закон України «Про державну екологічну експертизу». – ВВР, 1995. – № 8. – Ст. 54.
2. Закон України «Про жертви нацистських переслідувань». – ВВР, 2000. – № 24. – Ст. 182.
3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного

- благополуччя населення». – ВВР, 1994. – № 27. – Ст. 218.
4. Закон України «Про курорти». – ВВР, 2000. – № 50. – Ст. 435.
 5. Закон України «Про ліцензування певних видів господарської діяльності». – ВВР, 2000. – № 36. – Ст. 299.
 6. Закон України «Про міліцію». – ВВР, 1991. – № 4. – Ст. 20.
 7. Закон України «Про основи містобудування». – ВВР, 1992. – № 52. – Ст. 683.
 8. Закон України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні». – ВВР, 1991. – № 21. – Ст. 252.
 9. Закон України «Про пенсійне забезпечення осіб, звільнених з військової служби, та деяких інших осіб». – ВВР, 1992. – № 29. – Ст. 399.
 10. Закон України «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців та членів їх сімей». – ВВР, 1992. – № 15.
 11. Закон України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту». – ВВР, 1993. – № 45. – Ст. 425.
 12. Закон України «Про статус ветеранів військової служби, ветеранів органів внутрішніх справ і деяких інших осіб та їх соціальний захист». – ВВР, 1998. – № 40–41. – Ст. 249.
 13. Основи законодавства України про охорону здоров'я. – ВВР, 1993. – № 4. – Ст. 19.
 14. Кодекс України про надра. – ВВР, 1994. – № 36. – Ст. 340.
 15. Постанова КМУ «Про затвердження Положення про проходження служби рядовим і начальницьким складом органів внутрішніх справ. – 29 липня 1991 р. – № 114.
 16. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку забезпечення санаторно-курортними путівками деяких категорій громадян органами праці та соціального захисту населення». – 22 лютого 2006 р. – № 187.
 17. Постанова КМУ «Про затвердження Положення про організацію оздоровлення громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи». – 16 травня 2000 р. – № 800.
 18. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку створення і ведення Державного кадастру природних лікувальних ресурсів». – 26 липня 2001 р. – № 872.
 19. Постанова КМУ «Про затвердження Порядку забезпечення санаторно-курортними путівками до санаторно-курортних закладів військовослужбовців, ветеранів війни, ветеранів військової служби, органів внутрішніх справ та деяких інших категорій осіб і членів їх сімей. – 27 квітня 2011 р. – № 446.
 20. Наказ Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів». – 23 вересня 2009 р. – № 687.

21. 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.
22. Иванов В.В. Каталог грязевых месторождений СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев, М.М. Фомичев. – М. : Недра, 1970. – 168 с.
23. Кадастр минеральных вод СССР. – М., 1987 р.
24. Курорты України. Минуле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
25. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов. энциклопедия, 1988.
26. Санатории, пансионаты, дома отдыха Украины : Справочник-каталог. – К., 1999.
27. Туристичні об'єкти України / [В.М. Лабскір, А.І. Любієв, О.В. Юшко та ін.]. – Харків : НТУ «ХП», 2002.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань.

2.1.10. СВІТОВИЙ ТУРИЗМ І ГОТЕЛЬНО ГОСПОДАРСТВО

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор;

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом є особливості функціонування об'єктів, установ і закладів сфери гостинності, а також фактори, які визивають зміну цього механізму в короткостроковій та довгостроковій перспективі.

Міждисциплінарні зв'язки:

Економічна географія, географія курортів світу, організація туризму, організація готельного господарства, міжнародна готельна індустрія.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Історія становлення світової сфери гостинності.
2. Світовий туристичний простір і міжнародні готельні мережі.
3. Моніторинг світового ринку туризму та готельного господарства, основні поняття, його дослідження.
4. Прогнозування основних показників кон'юнктури світового ринку туризму та готельного господарства

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – формування у майбутніх фахівців туристичної та готельної індустрії навичок стратегічного підходу до проблем галузі і практичного досвіду організації проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанных послуг.

Завдання: допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного туристичного співробітництва та організації туристично-готельної справи в світі, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- суть предмету;
- історію розвитку світового туризму;

- світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі;
- тенденції та перспективи розвитку;
- система міжнародного співробітництва в туризмі;
- досвід розвитку міжнародного туризму в окремих регіонах і країнах;
- місце України у світовому туристичному просторі.

вміти:

- застосовувати теоретичні знання при аналізі проблем галузі, визначені її завдань і перспектив;
- мислити глобальними категоріями;
- бачити проблеми діяльності конкретного суб'єкта в контексті світових туристичних проблем;
- приймати ефективні рішення щодо управління діяльністю підприємством.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 5,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ІСТОРІЯ СТАНОВЛЕННЯ СІТОВОЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ.

Тема 1. Історія, становлення та розвиток туризму та сфери гостинності. 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. Світовий туризм і готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку. Умови та чинники розвитку міжнародного туризму. Загальні тенденції розвитку світового туристичного ринку. Економічні показники світового туристичного ринку. Рейтинг країн світу. Регіональні особливості розвитку туризму. Перспективи розвитку туризму у світі до 2020 р.

Тема 3. Історія становлення готельної сфери в Україні. Середньовіччя. Доба капіталізму. Нова історія розвитку туризму та готельної справи. Радянська доба. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. СВІТОВИЙ ТУРИСТИЧНИЙ ПРОСТІР І МІЖНАРОДНІ ГОТЕЛЬНІ МЕРЕЖІ.

Тема 1. Система міжнародного співробітництва в туризмі.

Тема 2. Місце України у світовому туристичному просторі. Економічне співробітництво України на ринку туристичних послуг. Методи оцінки ефективності міжнародного співробітництва у сфері туризму. Шляхи вдосконалення міжнародного економічного співробітництва України у сфері туризму.

Тема 3. Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі. Загальна характеристика. Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Motel 6. STUDIO 6. RED ROOF INNS. ETAP. FORMULE 1. Suitehotel. Novotel. Mercure. Sofitel. Готельна мережа Marriot International. Аналіз американського та східного готельних ринків. Стан готельної справи США. Курортні готелі у США. Розвиток міжнародних готелів у США. Східні ринки готельної індустрії.

Тема 4. Міжнародні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку. Міжнародні готельні мережі в Україні. Основні принципи розвитку міжнародних мереж і стан міжнародних готелів мережі України. Привабливість готельної індустрії України для міжнародних інвесторів та способи виходу на готельний ринок України. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних мереж. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. МОНІТОРИНГ СВІТОВОГО РИНКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА, ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ, ЙОГО ДОСЛІДЖЕННЯ.

Тема 1. Основні положення проведення моніторингу туризму та готельного господарства. Суть і поняття моніторингу. Сутність функціонування світового туризму та готельного господарства. Фактори, що впливають на коливання економічних показників. Система показників моніторингу світового ринку туризму та готельного господарства.

Тема 2. Закономірності ціноутворення та методологія визначення зовнішньоторговельних цін на готельні і туристичні послуги на міжнародному ринку. Теоретичні аспекти розвитку світового ринку туризму та готельної індустрії. Методичні основи дослідження ринку готельних і туристичних послуг. Оцінка попиту та

пропозиції: методика і аналіз. Характеристика особливостей комерційної діяльності підприємств на міжнародному ринку туризму та готельного господарства.

Тема 3. Аналіз кон'юктури міжнародного ринку туризму та готельного господарства. Методи вивчення кон'юктури готельних і туристичних послуг. Дослідження кон'юктури ринку готельних і туристичних послуг у межах маркетингу. Динаміка основних показників кон'юктури міжнародного ринку готельних і туристичних послуг у розрізі регіонів. Вивчення кон'юктури ринку готельних і туристичних послуг України на світовому ринку.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ПРОГНОЗУВАННЯ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ КОН'ЮКТУРИ СВІТОВОГО РИНКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Кон'юктурний прогноз міжнародного ринку туризму та готельного господарства. Оцінка конкурентоспроможності підприємств на ринку готельних і туристичних послуг. Дослідження можливостей розвитку міжнародного ринку. Прогнози кон'юктури та його використання в плануванні роботи готельних і туристичних підприємств на ринку.

Тема 5. Основні напрямки підвищення ефективності кон'юктурної роботи на міжнародному ринку туризму та готельного господарства. Фактори, що визначають загальні напрями розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг. Інформаційний ринок готельних і ресторанних послуг. Застосування комп'ютерної техніки та пакетів прикладних програм для кон'юктурного дослідження і прогнозування.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник / Людмила Агафонова, Ольга Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 351 с.
2. Айгистова О.В. Введение в бизнес туроперейтинга / О.В. Айгистова, Ю.В. Забаев, А.И. Сеселкин. – М.: РМАТ, 1996. – 103 с.
3. Александрова А.Ю. Международный туризм: Учебник. / А.Ю.Александрова. – М.: Аспект Пресс, 2002. – 470 с.
4. Барчукова Н.С. Международное сотрудничество государств в области туризма / Н.С. Барчукова. – М.: Международные отношения, 1986. – 173 с.

5. Квартальнов В.А. Туризм социальный: история и современность / В.А. Квартальнов, В.К. Федорченко. – К.: Вища школа, 1989. – 337 с.
6. Крачило Н.П. География туризма / Н.П. Крачило. – К.: Вища школа, 1987. – 206 с.
7. Культура на зламі тисячоліть (філософія, туризм, освіта): Зб. наукових статей. – К, 1996. – Ч. III. – 122 с.
8. Магидович И.П. Очерки по истории географических открытий / И.П. Магидович, В.И. Магидович. – В 5 т. – К.: Просвещение, 1982–1986.
9. Міжнародний туризм. – К, 1992–1998 рр.
10. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник / М.П.Мальська, В.В.Худо, В.І.Цибух. – К.: ЦУЛ, 2004. – 272 с.
11. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник / М.П.Мальська, Н.В.Антонюк, Н.М.Ганич. – К.: Знання, 2008. – 661 с.
12. Немоляева М.З. Международный туризм: вчера, сегодня, завтра / М.З. Немоляева, Л.Ф. Ходорш. – М.: Международные отношения, 1985. – 169 с.
13. Розвиток туризму в Україні : Проблеми і перспективи : Зб. наукових статей. – К, 1995. – 240 с.
14. Туристичні ресурси України : Зб. наукових статей. – К, 1996. – 350 с.
15. Черныш Е.А. Прогнозирование и планирование /Е.А.Черныш, А.П. Молчанова, А.А.Новикова. – М.:ПРИОР, 1999. – 352 с.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Бюлетень туристичної інформації. – К., 1994–1996 рр.
2. Бюлетень туристической информации. – М., 1980-1992 гг.
3. Гагская декларация по туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 224–242.
4. Декларация по туризму Всемирной конференции министров по туризму. – Осака, 1994.
5. Документ Акапулько // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 248–254.
6. Заключительный акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе. – Хельсинки, 1975.
7. Манильская декларация по мировому туризму // В.Д. Уваров, К.Г. Борисов / Международные туристские организации : Справочник. – М. : Международные отношения, 1990. – С. 254–258.

8. Проблеми міжнародного туризму : Зб. наукових статей. – К.: ТОВ «ЧАС ПІК», 1997. – 264 с.
9. Резюме туристической статистики 1988–1992 гг., 14 издание. – Мадрид: ВТО, 1994.
10. Закон України «Про туризм» від 15.09.95.

Форми підсумкового контролю успішності навчання – залік, екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

2.1.11. РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ СВІТУ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Калуцький І.Ф., завідувач кафедри туризму і рекреації, доктор сільськогосподарських наук, професор.

ВСТУП

Предметом вивчення дисципліни є рекреаційні системи та комплекси окремих материків та країн світу.

Міждисциплінарні зв'язки: Рекреаційна географія, Рекреалогія, Політична географія.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Рекреаційна діяльність, рекреаційно-ресурсний потенціал; поняття, склад та структура.

2. Теоретичні основи формування і функціонування рекреаційних комплексів та теоретичні основи рекреаційного районування.

3. Рекреаційні комплекси регіонів світу та рекреаційне районування України.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні знань і навичок із аналізу потенціалу рекреаційних комплексів світу та в набутті практичних умінь, методів оцінки механізмів їх ефективного функціонування для формування програм підприємства.

Завданням вивчення дисципліни є:

- вивчити теоретичні основи формування та функціонування рекреаційних комплексів як складових господарського комплексу;
- дослідити рівні, структуру та фактори формування рекреаційних потреб;
- проаналізувати поняття, склад і структуру рекреаційно-ресурсного потенціалу;
- вивчити теоретичні основи, основні схеми та характеристики рекреаційних районів світу та України;
- ознайомитись з основами рекреаційного природокористування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні елементи, теоретичні основи формування та функціонування рекреаційних комплексів як складових господарського комплексу;

- рівні, структуру та фактори формування рекреаційних потреб;
- поняття рекреаційно-ресурсного потенціалу та його складові;
- теоретичні основи та основні схеми рекреаційного районування світу та України;
- основні особливості рекреаційних районів світу та України;
- основи рекреаційного природокористування.

вміти:

- аналізувати існуючий рекреаційний потенціал територій щодо здійснення того чи іншого виду рекреаційної діяльності;
- проектувати найбільш ефективне використання рекреаційно-ресурсного потенціалу виходячи з його структури та наявних рекреаційних потреб;
- виявляти проблеми розвитку рекреаційних комплексів та розробляти проекти їх вирішення на основі знань про основні тенденції їх розвитку, рекреаційні потоки та принципи рекреаційного природокористування;
- давати розгорнуту характеристику рекреаційних районів світу та України.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. РЕКРЕАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ, РЕКРЕАЦІЙНО-РЕСУРСНИЙ ПОТЕНЦІАЛ; ПОНЯТТЯ, СКЛАД ТА СТРУКТУРА

Тема 1. Предмет і завдання курсу Рекреаційні комплекси світу. Предмет і завдання курсу «Рекреаційні комплекси світу» (РКС). Розвиток поглядів щодо предмета і методів вивчення «РКС». Місце курсу «Рекреаційні комплекси світу» в системі підготовки майбутніх менеджерів туризму. Структура курсу «РКС».

Тема 2. Рекреаційно-туристичне обслуговування як складова господарського комплексу. Етапи становлення та розвитку рекреації. Зміст рекреаційної діяльності як соціального феномену. Основні суспільні функції рекреаційної діяльності. Класифікація рекреаційної діяльності.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ І ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕКРЕАЦІЙНОГО РАЙОНУВАННЯ

Тема 3. Теоретичні основи формування рекреаційних комплексів. Наукові категорії розвитку і розміщення рекреації та туризму. Цикли рекреаційної діяльності. Етапи та стадії формування територіальних рекреаційних комплексів.

Тема 4. Рекреаційні потреби суспільства: їх структура та фактори формування. Сутність рекреаційних потреб, їх диференціація і взаємодія. Чинники формування рекреаційних потреб. Методи дослідження рекреаційних потреб. Витрати на відпочинок як елемент споживчих потреб населення. Сутність і характеристика рекреаційного попиту.

Тема 5. Рекреаційно-ресурсний потенціал, його структура, особливості розміщення і використання у світі і в Україні. Поняття рекреаційних ресурсів та структура рекреаційно-ресурсного потенціалу. Основні положення оцінки рекреаційних ресурсів. Рекреаційне навантаження та рекреаційна ємність територій і комплексів. Проблеми економічної оцінки природних рекреаційних ресурсів. Особливості розміщення рекреаційних ресурсів світу й України.

Тема 6. Формування та структура рекреаційної індустрії. Етапи формування рекреаційно-туристичної індустрії у світі. Склад рекреаційно-туристичної індустрії. Види і функціональна структура закладів розміщення рекреантів і туристів. Особливості організації рекреаційно-туристичної пропозиції: види підприємств. Територіальна організація приміського відпочинку у світі та Україні.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. РЕКРЕАЦІЙНІ КОМПЛЕКСИ РЕГІОНІВ СВІТУ ТА РЕКРЕАЦІЙНЕ РАЙОНУВАННЯ УКРАЇНИ

Тема 7. Рекреаційне районування світу й України. Поняття рекреаційного районування. Його доцільність та значення. Принцип рекреаційного районування. Характерні риси рекреаційного районування. Таксономічні одиниці сучасного рекреаційного районування. Приклади рекреаційного районування окремих країн та територій.

Тема 8. Європа – провідний рекреаційний регіон світу. Значення регіону в рекреаційно-туристському комплексі світу. Фактори і тенденції рекреаційного обслуговування в регіоні. Територіальна організація місць відпочинку, курортів та туризму в Європі. Проблеми розвитку туризму та рекреації в районах Західної Європи.

Тема 9. Розвиток рекреаційних комплексів Північноамериканського регіону. Особливості природних та

історико-культурних ресурсів. Структура ресурсно-рекреаційного потенціалу (на прикладі США) Рівень розвитку рекреаційно-туристичної індустрії (на прикладі США). Типи та характеристики закладів розміщення рекреантів у США.

Тема 10. Турфірми і турагентства. Структура рекреаційних занять. Рекреаційні зони. Значення територій, що охороняються для туристсько-рекреаційного використання. Територіальна диференціація рекреаційних комплексів Канади.

Тема 11. Особливості спеціалізації і розміщення рекреаційно-туристичних комплексів Латинської Америки. Структура рекреаційного потенціалу та його значення в економіці країн Латинської Америки. Рівень та особливості розвитку рекреаційно-туристичного обслуговування в країнах регіону. Формування районів рекреаційно-туристичного тяжіння. Головні курортні комплекси та центри туризму в регіоні.

Тема 12. Рекреаційні комплекси країн Африки. Особливості розвитку рекреаційного господарства в країнах Африки. Рекреаційні ресурси та соціально-економічні чинники формування та розвитку рекреаційних комплексів в африканських країнах. Рекреаційно-туристичні райони Африки та їх характеристика. Розвиток екологічного туризму в Африці.

Тема 13. Специфіка формування і розвитку рекреаційних комплексів і центрів туризму в Азії. Природно-ресурсний, історико-культурний та соціально-економічні фактори розвитку рекреації і туризму в Азії. Районування зарубіжної Азії з рекреаційними цілями. Спеціалізація і види рекреаційних комплексів. Розвиток рекреаційних комплексів у країнах Південно-Західної Азії. Особливості розвитку рекреаційно-туристського обслуговування Південно-Східної Азії.

Тема 13. Рекреаційно-туристичні комплекси Австралії й Океанії. Ресурсно-рекреаційний потенціал і чинники розвитку рекреації в Тихоокеанському регіоні. Види та рівень розвитку рекреаційних комплексів регіону. Основні рекреаційні райони та центри.

Тема 15. Проблеми розвитку рекреаційних комплексів країн СНД. Особливості формування і функціонування рекреаційних комплексів РФ. Рекреаційний потенціал та розвиток рекреації та туризму в країнах Середньої Азії. Функціонування Кавказької рекреаційної системи в умовах політичної й економічної

нестабільності. Проблеми функціонування рекреаційних комплексів Білорусі та Молдови.

Тема 16. Формування та рекреаційні проблеми розвитку рекреаційного комплексу України. Сучасний стан рекреаційного обслуговування та його функціонально-галузєва структура. Основні показники та динаміка розвитку матеріально-технічної бази курортно-рекреаційного та туристичного обслуговування. Формування системи приміського короткотривалого відпочинку. Територіальна організація рекреаційно-туристичного обслуговування в Україні. Основні напрямки вдосконалення рекреаційного комплексу України за умов формування ринкових відносин.

Тема 17. Рекреаційне природокористування й охорона природи. Сутність рекреаційного природокористування. Рекреаційна дигресія. Методологічні підходи до екологічного стану рекреаційних ресурсів. Рекреаційний та курортний моніторинг. Екологічний стан рекреаційних ресурсів і курортів України.

Рекомендована література

Базова

18. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреації та рекреаційної географії / О.О. Бейдик. – К. : «Палітра», 1997. – 130 с.
19. Ващенко Н.П. Рекреаційні комплекси світу : Опорний конспект / Н.П. Ващенко. – К. : КНТЕУ, 2004. – 202 с.
20. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : Учеб. пособие / В.Ю. Воскресенский. – М. : «ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА», 2005. – 198 с.
21. Истомин В.И. Страны мира : справочник туроператора и туриста / В.И. Истомин, Б.Т. Лагутенко. – М. : Советский спорт, 2000. – 224 с.
22. Кусков А.С. Рекреационная география : Учебно-методический комплекс / А.С. Кусков, В.Л. Голубева, Т.Н. Одинцова. – Саратов : Изд-во Саратовского гос. техн. ун-та, 2005. – 504 с.
23. Лукьянова Л.Г. Рекреационные комплексы : Учеб. пособие / Л.Г. Лукьянова, И. Цыбух / [Под общ. ред. В.К. Федорченко]. – К. : Вища школа, 2004. – 346 с.
24. Масляк П.О. Рекреаційна географія : Навч. посібник / П.О. Масляк. – К. : Знання, 2008. – 343 с.
25. Мироненко Н.С. Рекреационная география / Н.С. Мироненко, И.П. Твердохлебов. – М. : МГУ, 1981. – 207 с.

Допоміжна

1. Николаенко Д.В. Введение в рекреационную географию / Д.В. Николаенко, Т.В. Николаенко. – Х. : Международный славянский ун-т, 1998. – 193 с.

2. Николаенко Д.В. Рекреационная география : Учеб. пособие для студентов ВУЗов / Д.В. Николаенко. – М. : Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – 208 с.
3. Окладникова Е.А. Международный туризм. География туристских ресурсов / Е.А. Окладникова. – М. : Наука, 2002. – 384 с.
4. Романов А.А. География туризма : Учеб. пособие / А.А. Романов, Р.Г. Саакянц. – М. : Советский спорт, 2002. – 464 с.
5. Самойленко А.А. География туризма : Учеб. пособие / А.А. Самойленко. – Ростов н/Д : Феникс, 2006. – 368 с.
6. Стафійчук В.І. Рекреалогія : Навч. посібник / В.І. Стафійчук. – Львів : Знання, 2005. – 259 с.

Інформаційні ресурси

1. Релігійний туризм. – О.Чміль, В.Чміль Релігієзнавчі мандрівки та релігійний туризм // Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/chmil.htm
2. Подієвий туризм. // Режим доступу: <http://pilgrim.lviv.ua/ua/mice-korporativnim-klijentam/podijevii-turizm>
3. Замки Північної Америки – Режим доступу: <http://allcastle.info/amerika/usa>

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань;
- 2) комплекти завдань для семінарських занять;
- 3) тестових контрольних робіт;
- 4) індивідуальних завдань.

2.2. Освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст» спеціальності «Готельна і ресторанна справа»

2.2.1. КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА, ДІЛОВИЙ ЕТИКЕТ І ПРОТОКОЛ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат педагогічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є технологія ділової комунікації з урахуванням національних особливостей культур (теоретичні знання і практичні навички, тобто основні правила спілкування під час проведення комерційних переговорів, ділових бесід, зустрічей, прийомів; різні способи взаємодії між людьми з використанням комунікативних засобів – вербальних та невербальних); структуру і зміст корпоративної культури; чинники корпоративної культури; управління персоналом як соціальною системою, кадрову політику і стратегію управління персоналом організації.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна тісно пов'язана з іншими науками, які мають спільний об'єкт вивчення. До них належать: «Історія української і зарубіжної культури», «Документознавство», «Українська мова професійного спілкування», «Етика і естетика», «Основи психології та педагогіки» та ін. Введення цих дисциплін у програму навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи сприятиме підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних приймати виважені рішення у практичній діяльності.

Опанувавши курс «Діловий етикет і протокол», студенти здобудуть теоретичні знання і сформулюють практичні навички, тобто основних правил спілкування під час проведення комерційних переговорів, ділових бесід, зустрічей, прийомів; засвоюють різні способи взаємодії між людьми з використанням комунікативних засобів – вербальних та невербальних.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Діловий етикет як складова етикету.
2. Гостьовий і поведінковий етикет.

3. Структура, зміст і моделі корпоративної культури.
4. Кадрова політика і стратегія управління персоналом.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність, структуру, функціональну заданість етикету й корпоративної культури в організації й упорядкуванні соціальних й професійних зв'язків, колективних й індивідуальних видів поведінки; роль етикету у формалізації культурних еталонів і цивілізованих стереотипів моральних відносин у діловій професійній практиці; розвиток раціонально-емоційної сфери моральної свідомості; формування базових та професійних комунікативних компетентностей з метою задоволення інформаційних потреб органів управління, організацій, фірм та установ.

Основними завданнями вивчення дисципліни є формування базових та професійних комунікативних компетентностей, а також сформувати колектив в організації.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- опанувати систему теоретичних і практичних знань з ділового протоколу;
- набути навичок і вмій приймати правильні рішення з метою досягнення поставлених цілей;
- корпоративні стандарти, поведінкові стандарти;
- методи планування персоналу і типи планів;
- методикою оцінювання ефективності роботи персоналу.

вміти :

- спілкуватись під час проведення комерційних переговорів, ділових бесід, зустрічей, прийомів;
- оформляти і підготовляти візитні картки;
- складати документи дипломатичного листування
- розробляти і застосовувати посадові інструкції;
- здійснювати документоведення по роботі з персоналом.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години/ 1,5 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. ДІЛОВИЙ ЕТИКЕТ ЯК СКЛАДОВА ЕТИКЕТУ

Тема 1. Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії. Основні терміни і поняття, передумови створення дипломатичного протоколу, основні етапи розвитку дипломатії, наукове підґрунтя дипломатичного протоколу.

Тема 2. Дипломати і дипломатичний корпус. Основні терміни і поняття, передумови і основні складові дипломатичного корпусу, основні етапи встановлення дипломатичного корпусу, основні функції дипломатів.

Тема 3. Підготовка та проведення візитів, прийомів делегації. Протокольні питання прийому делегацій. Підготовка програми перебування. Порядок зустрічі делегації. Привітання. Знайомство та представлення. Рукостискання. Звертання. Титули та звання. Розміщення автомобілів. Розміщення у готелі. Візит ввічливості. Мета візиту. Порядок проведення візиту. Подарунки та сувеніри.

Тема 4. Імідж менеджера та туристичного підприємства. Поняття іміджу. Сфера діяльності та імідж. Зовнішній і внутрішній імідж підприємства. Взаємозв'язок загального іміджу підприємства з персональним іміджем співробітників. Зовнішня привабливість. Макіяж і зачіска. Діловий одяг: жіночий, чоловічий. Аксесуари. Елегантність манер. Ораторська майстерність. Голос і мова. Публічне мовлення. Інтерв'ю, виступ на радіо та телебаченні. Невербальні засоби підвищення ділового статусу.

МОДУЛЬ 2. ГОСТЬОВИЙ І ПОВЕДІНКОВИЙ ЕТИКЕТ

Тема 1. Документи дипломатичного листування. Вимоги до документів внутрішнього листування: основні терміни і поняття, основні вимоги до офіційного листування, вимоги до ділових листів.

Тема 2. Основи міжнародної ввічливості. Основні терміни і поняття, символи державного суверенітету, дипломатичні звичаї

Тема 3. Особливості дипломатичних прийомів. Основні терміни та поняття, види дипломатичних прийомів, вимоги до підготовки дипломатичних прийомів, вимоги до проведення дипломатичних прийомів. Види дипломатичних прийомів та їх характеристика.

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. Гости. Правила поведінки на прийомах. Застільний етикет.

Тема 4-5. Основні види візитів на вищому рівні. Основні терміни і поняття, 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.

МОДУЛЬ 3. СТРУКТУРА, ЗМІСТ І МОДЕЛІ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ

Тема 1. Сутність корпоративної культури. Поняття і суть корпоративної культури. Структура і зміст корпоративної культури. Фактори корпоративної культури.

Тема 2. Сучасні моделі корпоративної культури. Характеристика чинників, які формують культуру корпорації. Види і типи корпоративної культури. Вплив корпоративної культури на ефективність функціонування організації

МОДУЛЬ 4. КАДРОВА ПОЛІТИКА І СТРАТЕГІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

Тема 1. Система управління персоналом організації. Персонал і трудовий потенціал організації. Сутність і цілі управління персоналом. Особливості управління персоналом на підприємствах туристичної і готельної індустрії

Тема 2. Мотивація персоналу. Поняття мотивації, її класифікація. Мотиваційний процес. Потреби як основа мотивації. Мотиви діяльності. Стимули і стимулювання.

Тема 3. Організація набору та відбору кадрів. Організація процесу набору працівників в установу. Внутрішні та зовнішні джерела набору працівників. Процес та методи відбору працівників в організації. Профорієнтація: сутність, завдання, види.

Тема 4. Формування колективу організації. Основні ознаки виникнення формальних та неформальних груп в організації. Структура, класифікація та розвиток груп в організації. Поняття про команду в організації.

Тема 5. Оцінювання та атестування персоналу. Сутність, види та методи процесу ділового оцінювання персоналу. Сутність, цілі та види атестації персоналу. Об'єкти, фактори та показники атестації персоналу. Організація процедури атестації персоналу

Тема 6. Управління процесом розвитку персоналу в організації. Методи та форми професійного навчання. Поняття, види та моделі

ділової кар'єри працівників. Організація роботи з резервом кадрів. Види кадрових нововведень.

Рекомендована література

1. Білик Е. Сучасна енциклопедія етикету: 1000 правил і корисних порад / Елліна Білик. – Донецьк: БАО, 2005. – 382 с.
2. Галушко В. Діловий протокол та ведення переговорів: Навч. посіб. / В.П. Галушко. – Вінниця: Нова книга, 2002. – 222 с.
3. Гах Й. Етика ділового спілкування: Навчальний посібник / Йосип Гах. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 158 с.
4. Герет Т. Етика бізнесу: монографія / Томас М.Герет, Річард Дж.Клоноскі. – К.: Основи, 1999. – 214 с.
5. Етика ділового спілкування: Курс лекцій / Тамара Чмут, Галина Чайка, Микола Лукашевич, Ірина Осечинська. – К.: МАУП, 1999. – 203 с.
6. Калашник Г. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету: Навч. посіб. / Г.Калашник. – К. : Знання, 2007. – 143с.
7. Кубрак О. Етика ділового та повсякденного спілкування: Учбовий посібник / Олег Кубрак. – К.: ВД Княгиня Ольга , 2005. – 221 с.
8. Культура ділового спілкування: Навч. посібник / Людмила Зубенко, Віктор Немцов. – К.: ЕксОб, 2000. – 196 с.
9. Палеха Ю. Ділова етика: Учбовий посібник / Юрій Палеха. – К.: Вид-во Європейського ун-ту фінанас., інформ. систем, менеджменту і бізнесу, 2000. – 179 с.
10. Резніченко В. Довідник-практикум офіційного, дипломатичного, ділового протоколу та етикету / Київська міська держ. адміністрація. – К. : УНВЦ Рідна мова , 2003. – 480с.
11. Руденко Г.Д. Основи дипломатичного протоколу / Г.Д.Руденко. – К., 1996.
12. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет: Навчальний посібник / О.П. Сагайдак. – К.: Знання, 2006. – 382 с.
13. Статінова Н. Етика бізнесу: Навчальний посібник / Ніна Статінова, Світлана Радченко. – К., 2001. – 279 с.
14. Стоян Т. Діловий етикет: моральні цінності і культура поведінки бізнесмена: Навчальний посібник/ Тетяна Стоян. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 231 с.
15. Тимошенко Н. Корпоративна культура: Діловий етикет: Навч. посібник / Н.Тимошенко. – К.: Знання, 2006. – 392с.
16. Чмут Т. Етика ділового спілкування: Навчальний посібник/ Т.К. Чмут, Г.Л. Чайка. – К.: Вікар, 2002. – 223 с.
17. Brake T. Doing business Internationally: the Guide to Cross-Cultural Success. N.Y., 1995.

18. Elashmawi, Farid; Harris, Philip R. Multicultural Management 2000: Essential Cultural Insights for Global Business Success. Houston (TX), 1998.
19. Schneider, Susan & Barsoux, Jean-Louis. Managing Across Cultures. London, 1999.
20. Trompenaars, Fons & Hampden-Turner, Charles. Riding the Waves of Culture: Understanding Cultural Diversity in Business.-2nd ed. London, 1997.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

1. усних опитувань;
2. комплекти завдань для семінарських занять;
3. тестових контрольних робіт;
4. індивідуальних завдань.

2.2.2. УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Мендела І.Я., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є методи і процеси управління проектами.

Міждисциплінарні зв'язки:

Основи економічної теорії та основи менеджменту, маркетингу, економіка підприємства, економіка та ціноутворення, економічний аналіз.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Методологічні засади проектної діяльності.
2. Проектна діяльність.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Управління проектами» 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; формування системи знань про методи, техніку та інструментарій управління проектами.

Основні завдання вивчення дисципліни «Управління проектами» є засвоєння знань із теоретико-методологічних аспектів управління проектами; уміння приймати управлінські рішення в процесі обґрунтування і аналізу проекту, оцінки ефективності управлінських структур проекту.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- визначення предмету, його структуру, базові економічні поняття;
- теоретичні питання, які розглядаються при опрацюванні лекційного курсу;
- сутність і специфіку управління проектами сфери готельно-ресторанної справи;

- 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;
- моделі офшорингу;
- основні типи задач та методику їх розв'язання.

вміти:

- використовувати методи оцінювання проекту;
- складати 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; кількість його членів;
- розробляти техніко-економічне обґрунтування для нового проекту організації;
- складати шаблони плану управління проектом;
- планувати витрати, бюджет, час і розклад проекту;
- аналізувати можливість реалізації проекту;
- здійснювати моніторинг проекту;
- аналізувати проектні ризики;
- управляти закупівлями, здійснювати організацію і проведення торгів за проектами;
- визначати вигоди і перешкоди запровадження аутсорсингу;
- здійснювати вибір відповідної моделі офшорингу.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 108 годин / 3,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Тема 1. Загальна характеристика управління проектами.

Поняття проекту та управління проектами. Класифікація та оточення

проекту. Життєвий цикл проекту. Процеси проекту. Области знань управління проектами. Цілі, результати і стратегія проекту.

Тема 2. Учасники проекту. Ініціатор. Замовник. Інвестор. Керівник проекту. Команда проекту. Проектувальник. Генеральний підрядник. Постачальники. Ліцензори. Органи влади. Власник земельної ділянки. Виробник кінцевої продукції. Споживачі кінцевої продукції. Інші учасники проекту.

Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту. Проектний аналіз.

Методи оцінювання проекту. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО).

Сіткове планування. Сітковий графік. Логічні зв'язки. Стрілчасті графіки. Графіки передування. Тривалість робіт. Календар робіт. Параметри сіткового графіку. Графічна побудова сіткового графіку. Означення тривалості робіт. Шлях. Ранній початок. Ранні закінчення. Пізній початок. Пізні закінчення. Критичний та некритичний шлях. Запас часу. Типи зв'язків між роботами. Оптимістичний шлях. Найбільш ймовірний шлях. Песимістичний шлях. Очікуваний час виконання робіт. Методи скорочення тривалості робіт.

Тема 4. Основні форми організаційної структури проекту. Елементи створення організаційної структури проекту. Основні форми проектних структур на зовнішньому та внутрішньому рівнях. Характеристики організаційних структур управління проектами. Структура проекту, її схеми. Порівняння матричної та проектної структур управління проектом. Переваги, притаманні матричній структурі управління проектами. Вибір організаційної структури управління.

Тема 5. 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. Процес планування проектів. План проекту. Принципи планування проектів. Методологія планування. Управління змінами.

Тема 6. Структуризація проекту. Сіткове і календарне планування проекту. Сутність і функції структуризації проекту. Односпрямована структуризація, створення робочої структури проекту. Двоспрямована структуризація та кодування проекту. Трьохспрямована структура проекту. Загальна характеристика і види сіткових графіків. Графіки передування: порядок побудови і

показники. Особливості стрілчастих графіків. Переваги і додаткові можливості графіків передування. Сіткове планування в умовах невизначеності. Методи скорочення тривалості виконання проекту. Календарне планування проектів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ПРОЕКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Тема 1. 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. Розробка розкладу проекту. Інструменти складання розкладу проекту. Метод графічної оцінки і перегляду програм (Метод GERT). Метод «критичного шляху» (CPM) і PERT. Планування витрат і оцінка вартості проекту. Оцінка тривалості робіт. Аналіз можливості реалізації проекту і оптимізація плану проекту.

Тема 2. Контроль виконання проекту. Завдання контролю за виконанням проекту. Методи контролю. Контроль виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю. Вимірювання й аналіз показників виконання проекту. Моніторинг проекту. Контроль проектів. Види контролю. Інтеграція планування й контролю.

Тема 3. Управління ризиками в проектах. Оцінка виконання з попередніх проектів. Оцінка плану проекту щодо джерел потенційного ризику. Визначення потенційних ризикових подій. Відстеження виконання проекту на основі виявлення симптомів ризику. Управління ризиками. Ризики у проектному менеджменті. Систематичні і несистематичні ризики. Технічні ризики. Політичні ризики. Фінансові ризики.

Мета аналізу ризиків. Метод Монте-Карло. Реакції на зміни умов.

Тема 4. Управління якістю проектів. Якість. Визначення відповідних вимог до якості. Визначення ключових процедур контролю якості. Завдання проектних визначень. Якість продукту проекту. Специфікація. Система управління якістю. Планування якості.

Забезпечення якості. Контроль якості. Планування якості проекту. Політика в сфері якості. Стандарт. Норма. Метод порівняння зі зразком. Графіки потоків. План якості проекту. Аудит якості. Графіки контролю. Діаграма Парето. Аналіз тенденцій. Зміни процесу.

Витрати на забезпечення якості проекту. Попереджувальні витрати. Витрати на оцінку. Витрати через відмови.

Тема 5. Управління закупівлями. Організація і проведення торгів за проектами. Торги. Процедури закупівлі. Конкурс. Відкритий конкурс. Закритий конкурс. Двоетапний конкурс. Запит котирувань. Етапи закупівлі. Підрядні торги. Замовник. Організатор торгів. Тендер .Тендерний комітет. Організаційна підготовка торгів. Тендерна документація. Кваліфікація претендентів. Розробка оферти претендентом. Ресстрація оферт. Процедура торгів. Затвердження процедури торгів. Завершення торгів.

Тема 6. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами. Аутсорсинг. Інсорсинг. Вигоди і перешкоди запровадження аутсорсингу. ІТ-аутсорсинг. Аутсорсинг бізнес-процесів. Виробничий аутсорсинг. Аутсорсинг у сфері послуг. Аутсорсинг управління проектами. Інтернет-аутсорсинг: web-хостинг; системна інтеграція; забезпечення різних видів Internet-послуг; web-дизайн. Поділ послуг аутсорсингу проектного управління. Офшоринг (OffShoring) – аутсорсинг за кордоном. Офшорні центри. Офшорний аутсорсинг. Моделі офшорингу. Чисті офшорні проекти. Мультипідрядний офшоринг (мультисорсинг).

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Афанасьєв М.В. Управління проектами: Навчально – методичний посібник / М.В.Афанасьєв, І.В.Гонтарева. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2007. – 272 с.
2. Батенко Л.П. Управління проектами: Навчальний посібник / Л.П.Батенко, О.А.Загородніх, В.В.Ліщинська. . – К.: КНЕУ, 2004. – 231 с.
3. Батенко Л. П. Управління проектами: Навч. посібник / Л.П.Батенко, О.А.Загородніх, В.В.Ліщинська. – К., КНЕУ, 2005.
4. Бланк И.А. Инвестиционный менеджмент/ И.А.Бланк. – К., 1995. – 447 с.
5. Бушуев С. Д. Динамическое лидерство в управлении проектами / С.Д.Бушуев, В.В.Морозов – К.: УАУП, 1999. – 311с.
6. Бушуев С.Д. Инвестиционные инструменты проектного менеджмента / С.Д.Бушуев, З.А.Гурин. – К.: УкрИНТЭИ, 1998. – 184 с.
7. Збарзька Л.О. Управління проектами. Навчальний посібник / Л.О.Збарзька, В.С.Рижиков, І.Ю.Єрфорт та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 168 с.

8. Кобиляцький Л.С. Управління проектами: Навч. посібник / Л.С.Кобиляцький. – К.: МАУП, 2002. – 200с.
9. Колтыннюк Б.А. Инвестиционные проекты: Конспект лекцій / Б.А. Колтыннюк. – СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2001. – 500 с.
10. Мазур И.И. Управление проектами / И.И.Мазур, В.Д.Шапиро, Н.Г.Ольдерогге – М.: Экономика, 2001. – 560 с.
11. Мир управления проектами: Основы, методы, организация /Пер. с англ.; под ред. Х. Решке, Х. Шепле. – М.; 1994. – 304 с.
12. Ноздріна Л. В. Управління проектами: Підручник / За заг. ред. Л. В. Ноздріної / Л.В.Ноздріна, В.І.Ящук, О.І.Полотай. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 432 с.
13. Проектний аналіз: Підручник. – 2-ге вид., стер. Затверджено МОН /Бардиш Г.О. – К., 2006. – 415 с.
14. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навчальний посібник / Г.М.Тарасюк. – К.: Каравела, 2004. – 344 с.
15. Тянь Р.Б. Управління проектами. Підручник / Р.Б.Тянь, Б.І.Холод, В.А.Ткаченко. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 224 с.
16. Управление проектами: Справочник для профессионалов /И.И. Мазур, В. Д. Шапиро, С.А. Титов и др. – М.: Высш. шк., 2001. – 875 с.
17. Управление проектами: Толковый англо-русский словарь-справочник /Ред. В.Д.Шапиро. – М.: Высш. шк., 2000. – 379с.
18. Шапіро В.Д. Управління проектами / В.Д.Шапіро. – СПб.: Два-Три, 1996. – 610 с.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Мендела І.Я. Управління проектами: методичні рекомендації / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. – 50 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

2.3. Освітньо-кваліфікаційний рівень «магістр» спеціальності «Курортна справа»

2.3.1. УПРАВЛІННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ТЕРИТОРІЯМИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Ковальська Л.В., доцент кафедри туризмознавства та красзнавства, кандидат географічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є органи, схеми та стратегічні напрями управління санаторно-курортними територіями

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Управління санаторно-курортними територіями» тісно пов'язана з дисциплінами «Курортне обслуговування», «Курортна справа», «Курортологія», «Географією курортів світу», «Територіальне планування курортів та курортних зон» та ін.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Державна політика у сфері управління санаторно-курортними територіями.

2. Використання та управління санаторно-курортними територіями.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління санаторно-курортними територіями» є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність управління санаторно-курортними територіями; ознайомлення студентів з загальним та спеціальним користуванням санаторно-курортними територіями та з державною політикою розвитку санаторно-курортної галузі в Україні; змістом орендних відносин та правовими аспектами управління цими територіями, умовами приватизації санаторно-курортних територій та закладів.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Управління санаторно-курортними територіями» є вивчення основ управлінської справи санаторно-курортними територіями, дати знання про правові форми охорони санаторно-курортних територій; з'ясувати проблеми відповідальності за порушення режиму використання та охорони

курортних територій; виокремити та охарактеризувати принципи управління санаторно-курортним закладом тощо.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основні завдання державної політики розвитку санаторно-курортної галузі в Україні;
- «Концепцію Загальнодержавної програми розвитку санаторно-курортної галузі на період до 2017 року»;
- органи, що здійснюють управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження;
- зміст орендних відносин для санаторно-курортних територій;
- правові аспекти управління санаторно-курортними територіями;
- умови приватизації санаторно-курортних закладів;
- правові форми охорони санаторно-курортних територій;
- відповідальність за порушення режиму використання та охорони курортів;
- принципи управління санаторно-курортним комплексом;
- функції управління діяльністю санаторно-курортного комплексу: планування, організація взаємодії, мотивація, контроль.

вміти:

- раціонально використовувати природні території курортів;
- підвищувати якість управління на економічну ефективність санаторно-курортного комплексу
- вибирати стратегію управління санаторно-курортним підприємством
- виділяти фактори та показники, що визначають ефективність управління діяльності в санаторно-курортній сфері
- отримувати загальне уявлення про етапи управління курортними територіями
- створювати схеми структур управління курортами

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ДЕРЖАВНА ПОЛІТИКА У СФЕРІ
УПРАВЛІННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ТЕРИТОРІЯМИ**

Тема 1. Санаторно-курортна сфера України. Розвиток санаторно-курортної сфери України. Рациональне використання природних територій курортів. Розвиток інфраструктури санаторно-курортної галузі. Фактори, що негативно впливають на розвиток санаторно-курортної сфери в Україні

Тема 2. Державна політика розвитку санаторно-курортної галузі в Україні. Завдання державної політики розвитку санаторно-курортної галузі в Україні. Напрями розвитку санаторно-курортної галузі в Україні. Регулювання санаторно-курортної галузі України. Проект розпорядження Кабінету Міністрів України "Про схвалення Концепції Загальнодержавної програми розвитку санаторно-курортної галузі на період до 2017 року".

Тема 3. Управління у сфері діяльності курортів. Органи, що здійснюють управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Моніторинг і кадастр природних територій курортів

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ВИКОРИСТАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНИМИ ТЕРИТОРІЯМИ

Тема 1. Використання санаторно-курортних територій. Загальне та спеціальне користування санаторно-курортними територіями. Зміст орендних відносин для санаторно-курортних територій

Тема 2. Правові форми використання санаторно-курортних територій. Правові аспекти управління санаторно-курортними територіями. Приватизація санаторно-курортних закладів.

Тема 3. Охорона санаторно-курортних територій. Правові форми охорони санаторно-курортних територій. Проблеми відповідальності за порушення режиму використання та охорони курортних, лікувально-оздоровчих зон і курортів. Відповідальність за порушення законодавства про курорти.

Тема 4. Принципи управління санаторно-курортним закладом. Вплив підвищення якості управління на економічну ефективність санаторно-курортного комплексу. Принципи управління санаторно-курортним комплексом. Методи управління санаторно-курортним комплексом. Структура управління. Функції управління діяльністю санаторно-курортного комплексу: планування, організація взаємодії, мотивація, контроль.

Тема 5. Стратегічне управління санаторно-курортним підприємством. Суть стратегічного управління. Продукт санаторно-

курортної діяльності. Етапи управління. Перспективи розвитку курорту, нові підходи.

Тема 6. Особливості управління закладами санаторно-курортної сфери. Інноваційна діяльність закладів санаторно-курортної сфери. Фактори та показники, що визначають ефективність управління діяльністю в санаторно-курортній сфері.

Рекомендована література

1. Александрова А.Ю. Международный туризм: учебное пособие / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект-Пресс, 2004. – 320 с.
2. Васильева Г.А. Маркетинг: учебник для вузов / Г.А. Васильева. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2002 – 208 с.
3. Ветитнев А.М. Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг / А.М. Ветитнев. – М. : Финансы и статистика, 2007 – 15 с.
4. Ветитнев А.М. Курортное дело / А.М. Ветитнев. – М. : КНОРУС, 2007 – 528 с.
5. Гари А. Введение в маркетинг / А. Гари, Ф. Котлер. – М. : ООО «И.Д. Вильямс, 2007 – 832 с.
6. Джанджугазова Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства : учебное пособие для студентов высш. учеб. зав. / Е.А. Джанджугазова. – М. : Академия, 2003. – 224 с.
7. Дюсембекова Ж. М. Маркетинговые исследования : Учеб. Пособ. / Ж.М. Дюсембекова. – Алматы : Экономика, 2005. – 174 с.
8. Ендовицкий Д.А. Комплексный анализ и контроль инвестиционной деятельности: методология и практика / Д.А. Ендовицкий. – М. : Финансы и статистика, 2002. – 350 с.
9. Котлер Ф. Основы маркетинга / Ф. Котлер. – М. : Бизнес-книга, 1995 – 702 с.
10. Крюков А.Ф. Управление маркетингом : учеб. пособие / А.Ф. Крюков. – М. : КНОРУС, 2005 – 368 с.
11. Никифорова Е.А. Особенности санаторно-курортных услуг / Е.А. Никифорова // Казахстан на пути к новой модели развития: тенденции, потенциал, императивы роста : Мат. междунар. н.-п. конф. – Алматы, 2001. – Часть 4. – С. 123–131.
12. Соловьев Б.А. Управление маркетингом / Б.А. Соловьев. – М. : ИНФРА-М, 2000. – 231 с.
13. Ткаченко Т.І. Сталій розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. / Т.І. Ткаченко. – К. : КНТЕУ, 2006. – 537 с.
14. Управління санаторно-курортними територіями. – Санаторно-курортна сфера України. – Особливості управління закладами санаторно-курортної сфери // Режим доступу: http://www.lnu.edu.ua/faculty/intrel/2008_24/19.pdf

15. Управління санаторно-курортними територіями. – Санаторно-курортна сфера України. – Про курорти. Верховна Рада України; Закон від 05.10.2000 № 2026-III // Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2026-14>
16. Управління санаторно-курортними територіями. – Особливості права використані рекреаційних, курортних і лікувально-оздоровчих зон. // Режим доступу: http://www.pravo.vuzlib.org/book_z1501_page_124.html
17. Управління санаторно-курортними територіями. – Санаторно-курортна сфера України. – Курортна система України // Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/fomenko.htm
18. Щегорцов В.А. Маркетинг : учеб. для вузов / В.А. Щегорцов, В.А. Таран. – М. : ЮНИТИ ДАНА, 2005 – 447 с.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік

Засоби діагностики успішності навчання:

- Поточний контроль тем і змістових модулів у вигляді тестів.
- Індивідуальні бесіди.
- Підсумкові письмові роботи.

2.3.2. ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ КУРОРТНОЇ СФЕРИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Гуменюк В.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, кандидат економічних наук, доцент.

ВСТУП

Предметом вивчення навчальної дисципліни є фінансове забезпечення курортної справи в умовах реалізації ефективних в економічному та соціальному вимірі бізнес-планів. Необхідність вивчення елементів фінансового механізму розвитку курортної справи зумовлюються тим, що в умовах глобалізаційних викликів сучасності, а також з врахуванням сучасного стану нематеріального виробництва в національній економіці, більшість наявних проблем функціонування курортів лежить в площині фінансів та управління ними. Крім того, студенти, засвоївши за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр» навчальну дисципліну «Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі», мають можливість закріпити свої економічні знання, вивчаючи цей спецкурс, віднесений до варіативної компоненти ОПП магістра з курортної справи; збагатитися вміннями та навиками, які знаходяться в площині фінансового менеджменту курортного бізнесу, що є важливим та затребуваним у даний час. Невипадково в зарубіжних виданнях з фінансового менеджменту в сфері послуг гостинності велика увага приділяється вивченню матеріалу, присвяченому бізнес-плануванню, а в книгах з бізнес-планування значне місце відводиться фінансовим аспектам цієї діяльності. Все вищесказане свідчить про обґрунтованість і вмотивованість предмету вивчення дисципліни.

Міждисциплінарні зв'язки. Дисципліна пов'язана з такими навчальними курсами: «Бізнес-планування в готельно-ресторанній справі», «Ціноутворення в готельно-ресторанній справі», «Економіка підприємства». Ці дисципліни передбачені ОПП бакалавра напряму підготовки 140101 – «Готельно-ресторанна справа», галузі знань «Сфера обслуговування». Міждисциплінарні зв'язки досягаються також з навчальних дисциплін нормативної частини ОПП підготовки магістрів з курортної справи, зокрема «Інноваційні технології в курортній справі», «Стратегічний менеджмент», «Стратегічний маркетинг»

Програма навчальної дисципліни складається з одного змістового модуля.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Фінансові основи бізнес-планування в курортній справі» є формування у майбутніх фахівців спеціальних знань організації фінансової діяльності курорту, достатніх для розробки бізнес-планів розвитку курортної справи та застосування механізмів фінансового забезпечення їх реалізації.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- вивчення теорії та практики фінансового забезпечення курортної справи;
- розвиток умінь самостійно виконувати збір даних та проводити розрахунок показників для складання фінансового плану
- набуття навичок фінансового планування та фінансового проектування курортного бізнесу.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- поняття, місце, значення фінансового менеджменту в бізнес-плануванні курортної справи;
- вимоги до фінансового плану курорту;
- чинники інвестиційної привабливості курорту;
- бюджетно-податкове середовище функціонування курортного бізнесу;
- джерела фінансування бізнес плану та умови їх залучення;
- нормативну фінансово-господарську діяльність курортів.

вміти:

- розробити проект фінансового забезпечення бізнес плану.
- скласти прогноз фінансових результатів курорту
- скласти прогноз руху грошових коштів
- організувати фінансовий контролінг.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Бізнес-план в системі фінансового менеджменту курортного бізнесу. Поняття фінансового менеджменту в курортній справі. Системи забезпечення фінансового менеджменту. Завдання фінансового менеджменту в проектуванні курортного бізнесу. Роль фінансового менеджменту у реалізації бізнес-плану курорту.

Тема 2. Фінансовий план як невід’ємна складова бізнес-плану курорту. Поняття, значення, завдання фінансового планування. Методи фінансового планування. Порядок складання фінансового плану відповідно до нормативних рекомендацій з бізнес-планування.

Тема 3. Фінансове обґрунтування інвестиційної привабливості курортної справи. Поняття інвестиційної привабливості. Інвестиційний клімат. Чинники інвестиційної привабливості галузі. Інвестиційна привабливість суб’єкта господарювання.

Тема 4. Фіскальний простір бізнес-планування курортної справи. Система оподаткування курортного бізнесу. Календарний план податків . Податковий менеджмент. Механізми бюджетного фінансування.

Тема 5. Джерела фінансування бізнес плану та умови їх залучення. Поняття, класифікація джерел фінансування. Вартість джерел фінансування. Оптимізація джерел фінансування.

Тема 6. Проектування фінансового забезпечення бізнес плану. Основний капітал. Оборотний капітал. Власні та прирівняні до них джерела фінансових ресурсів. Позикові та прирівняні до них кошти. Прогнозний баланс.

Тема 7. Прогнозування фінансових результатів курорту. Проектування грошових надходжень. Планування витрат. Управління витратами. Прогноз фінансових результатів.

Тема 8. Прогнозування та управління грошовими потоками. Поняття, завдання, специфіка прогнозування грошовими потоками бізнес-плану. Моделі управління грошовими потоками. Вартість грошових потоків у часі. Прогноз руху грошових потоків.

Тема 9. Фінансовий контролінг в курортній справі. Поняття, завдання фінансового контролінгу. Сучасні підходи до застосування фінансового контролінгу. Внутрішній аудит. Фінансовий моніторинг. Фінансовий аналіз бізнес плану – основа прийняття та реалізації управлінських рішень.

Рекомендована література

Базова література

1. Барроу К. Бізнес-план : практ. посібник : Пер. з англ. / К. Барроу [та ін.]. – К. : Знання, 2002. – 285 с.
2. Бланк И.А. Основы инвестиционного менеджмента / И.А. Бланк. – К. : Эльга, Ника-Центр, 2004. – 440 с.
3. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб’єктів господарювання туристичної галузі. Навчальний посібник / В.В.

Гуменюк // Івано-Франківськ: Вид-во «Плай» ЦІТ ПНУ імені Василя Стефаника, 2009. – 260 с.

4. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туриндустрії : навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. / С.П. Наливайченко, В.Є. Реутов, С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. ; Саки : Підприємство Фенікс, 2011. – 190 с.
5. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.І. Воротіна, В.Є. Воротін, В.П. Чайковська / Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2010. – 223 с.
6. Тарасюк Г.М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Г.М. Тарасюк / Житомирський держ. технол. ун-т. – Житомир : ЖДТУ, 2006. – 419 с.
7. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туриндустрії : навч. посіб. для студ. ВНЗ / С.Ю. Цьохла / Крим. екон. ін-т ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. : Фенікс, 2010. – 133 с.
8. Фінансове забезпечення розвитку підприємств / [І.О.Бланк, Л.О. Лігоненко, Н.М. Гуляєва, та ін.] / [за ред.. І.О. Бланка]. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 344 с.

Допоміжна література

1. Воробійов Ю.М. Фінансова безпека організацій рекреаційної сфери / Ю.М. Воробійов, О.Г. Блажевич // Науковий вісник: фінанси, банки, інвестиції. – 2010. – № 2 (7). – С. 12–19.
2. Гуменюк В.В. Інвестиційне проектування розвитку курортної справи / В.В. Гуменюк // Ринок цінних паперів України. – 2012. – № 7. – С. 33–38.
3. Гуменюк В.В. Інституціоналізація фінансового забезпечення курортної справи / В.В. Гуменюк // Банківська справа. – 2012. – № 3. – С. 89–94.
4. Гуменюк В.В. Курортна справа в умовах формування фіскального простору місцевого самоврядування / В.В. Гуменюк // Економіка. Фінанси. Право. – 2012. – № 9. – С. 32–35.
5. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа : Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування : Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів / В.В. Гуменюк. – Ів.-Фр.: «Плай» ЦІТ, 2011. – 200 с.
6. Хан Д. Планирование и контроль : концепция контролинга / Пер. с нем. / Под ред. А.А. Туркача, Л.Г. Головача, М.Л. Лукашевича. – М., 1997. – 799 с.

Методичне забезпечення

1. Методика складання бізнес-планів, розроблена агентством з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій : Наказ Агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 21 квітня 1997 р. – № 56.

2. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій від 23.02.98, № 22 // Українська інвестиційна газета. – 1998. – 21 квітня. – С. 29–32.
3. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій : Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій «Про затвердження від 27.06.97. – № 81.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання:

- поточний контроль (опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації)
- підсумковий контроль (контрольна робота, залік)

2.3.3. КУРОРТНЕ ГОСПОДАРСТВО ГАЛИЧИНИ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, доктор історичних наук, професор.

ВСТУП

Предметом є особливості функціонування курортних установ Галичини до початку Другої світової війни, історія туристичної і курортної справи.

Міждисциплінарні зв'язки:

Географія курортів світу, організація туризму.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Рекреаційне господарство і відомі курорти Галичини другої половини ХІХ – першої третини ХХ ст.
2. Туристична діяльність у Галичині.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – відтворення історії курортної справи Галичини та характеристика лікувальних властивостей бальнеологічних ресурсів краю.

Завдання: ознайомити студентів з історією курортної справи та туристичної діяльності Галичини.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- Історію рекреаційного господарства Галичини другої половини ХІХ – першої третини ХХ ст.;
- Курорти Східної та Західної Галичини;
- Історію розвитку рекреації у Галицькій Гуцульщині;
- Туристичну інфраструктуру Галичини;
- Діяльність туристичних товариств у Галичині.

вміти:

- застосовувати теоретичні знання при аналізі історії курортної справи конкретно взятого регіону;
- визначати завдання і перспективи розвитку курортів на місці занехаяних і зруйнованих.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 72 години / 2,0 кредитів ЄКТС.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. РЕКРЕАЦІЙНЕ ГОСПОДАРСТВО І
ВІДОМІ КУРОРТИ ГАЛИЧИНИ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ –
ПЕРШОЇ ТРЕТИНИ ХХ СТ.

Тема 1. Рекреаційне господарство Галичини другої половини ХІХ – першої третини ХХ ст. Перші згадки про курорти Галичини. Санаторії Галичини. Гірські притулки Польщі. Типи родовищ мінеральних вод Карпат. Оздоровниці Галичини і Карпат. Лікування груп захворювань на курортах Галичини. Динаміка відвідувачів курортів. Динаміка відвідувачів по регіонах Галичини.

Тема 2. Курорти Східної Галичини. Лікувальний центр у Буркуті. Курорт Делятин. Бальнеологічний курорт Любін Великий. Бальнеологічний курорт Моршин. Бальнеокурорт «Немирів». Бальнеологічний і кліматичний курорт Трускавець. Курорт Черче.

Тема 3. Курорти Західної Галичини. Купелевий курорт Жегістів. Найвідоміший кліматичний і лижний курорт Галичини Закопане. Бальнеологічний курорт Івоніч. Оздоровчо-купелевий курорт і водолікувальниця державної власності Криниця (Криниця-Здрой). Санаторно-курортна місцевість Рабка. Курорт Риманів. Кліматичний і бальнеологічний курорт Щавниця.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ТУРИСТИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ У
ГАЛИЧИНІ.

Тема 1. Розвиток рекреації у Галицькій Гуцульщині.

Тема 2. Туристична інфраструктура. Заклади розміщення та харчування туристів. Транспортне обслуговування туристів. Система розваг.

Тема 3. Туристичні товариства. Розвиток туристично-краєзнавчого руху на українських землях у складі Австро-Угорщини. Участь громадських організацій у туристично-краєзнавчому русі Галичини в міжвоєнний період. Туристична діяльність Польського Товариства Татранського. Діяльність Станиславівського відділу ПТГ. Діяльність громадських туристичних організацій на Гуцульщині.

Рекомендована література

Основна і додаткова література

1. Андрухів О.Л. Західно-українські молодіжні організації / О.Л. Андрухів. – Івано-Франківськ, 1995. – С. 24.
2. Андрухів О.Л. Західно-українські молодіжні організації «Сокіл», «Січ», «Пласт», «Луг» / О.Л. Андрухів. – Івано-Франківськ, 1992. – С. 16.

3. Арсенич П. З історії музеїв Галичини / П. Арсенич // Краєзнавчий збірник на пошану Богдана Гаврилів. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2003. – С. 152–155.
4. Витошинський Я. Спомини з моїх прогульок / Я.Витошинський // Наша Батьківщина. – 1937. – № 7/8. – С. 167–169.
5. Витошинський Я. Спомини з моїх прогульок / Я. Витошинський // Наша Батьківщина. – 1937. – № 9. – С. 227–229.
6. Витошинський Я. Спомини з моїх прогульок / Я. Витошинський // Наша Батьківщина. – 1937. – № 11. – С. 254–256.
7. Гаврилів Б. Галицьке краєзнавство XIX–XX/ Б. Гаврилів. – Коломия : «Вік», 1997. – 168 с.
8. Гаврилів Б.М. Розвиток українського історичного краєзнавства на Прикарпатті (XIX – поч. XX ст.) / Б.М. Гаврилів. – Чернівці, 1996. – С. 52.
9. Готові. – 1935. – 14 лютого.
10. Готові. – 1935. – 25 лютого.
11. Грабовецький В. Ілюстрована історія Прикарпаття / В. Грабовецький / [Вид. 2–ге, доп.]. – Івано-Франківськ : Нова зоря, 2004. – Т. III. – 464 с.
12. Дем'ян Г. Іван Вагилевич – історик і народознавець / Г. Дем'ян. – К. : Наукова думка, 1993. – 152 с.
13. Історія Осмолодської пущі / [під. ред. П.Третяка, В.Парпана]. – Львів: НТШ, 1997. – 145 с.
14. Історія України : Навч. посібник / Б.Д. Лановик. – К. : «Знання», 2000. – 395 с.
15. Клапчук В.М. Гуцульщина та гуцули: економіка і народні промисли (друга половина XIX – перша третина XX ст.): монографія / В.М. Клапчук. – Львів; Івано-Франківськ : Фоліант, 2009. – 508 с.
16. Козицький А. Краєзнавчо-туристичне товариство «Плай» (1924–1939 рр.) / А. Козицький // З історії вітчизняного туризму. – К. : ФПУ, 1997. – С. 58–65.
17. Луцький Я. Історія туризму на Прикарпатті / Я. Луцький // Джерела: Науково-методичний вісник. – 1999. – № 3. – С. 14–21.
18. Луцький Я. Туристично-краєзнавча діяльність краєзнавчо-мандрівничого товариства «Плай» / Я. Луцький, В. Мицкан, В. Луцький // Вісник Прикарпатського університету : Серія фізична культура. – 2005. – Вип. II. – С. 109–115.
19. Луцький Я. Туристично-краєзнавчий рух на Галичині (1832–1930) / Я. Луцький. – Івано-Франківськ : Плай, 2001. – 150 с.
20. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти): навчальний посібник / О.О.Любіцева. – К. : Альтерпрес, 2003. – 430 с.
21. Маланюк Т. Природно-заповідний фонд Івано-Франківської області /

- Т.Маланюк // Джерела : Науково-методичний вісник. – 1999. – № 3. – С. 22.
22. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу: навчальний посібник / М.П.Мальська, В.В.Худо, В.І.Цибух. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
 23. Менеджмент туристичної індустрії: навчальний посібник / [за ред. проф. І.М. Школи]. – Чернівці, 2003. – 596 с.
 24. Нестерук Ю. З історії рекреаційного природокористування у Чорногорі та шляхи його оптимізації в сучасних умовах / Ю. Нестерук, І. Рожко // З історії вітчизняного туризму : Збірник наукових праць. – К., 1997. – С. 182–191.
 25. Нова зоря. – 1939. – 20 квітня.
 26. Нова зоря. – 1939. – 11 червня.
 27. Нова зоря. – 1933. – 20 червня.
 28. Пашкевич І. У наших горах / І. Пашкевич // Життя і знання. – 1930. – Т. IV. – № 1 (37). – С. 27–29.
 29. Устименко Л.М. Історія туризму : Навчальний посібник / Л.М. Устименко, І.Ю. Афанасьєв. – К. : Альтерпрес, 2005. – 320 с.
 30. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні: Навчальний посібник / В.К.Федорченко, Т.Н. Дворова. – К. : Вища школа, 2002. – 195 с.
 31. Швагуляк-Шостак О. Ще раз про «Карпатський трамвай» / О. Швагуляк-Шостак // Вечірній Івано-Франківськ. – 2006. – № 11. – С. 14.
 32. Chortibik T. Ruch uzdrawiskowo-letniskowy w województwie krakowskim / T. Chortibik // Komunikaty Studium Turyzmu. – Kraków, 1938. – № 6. – 11 s.
 33. Ciężkowski M. Ruch uzdrawiskowo-letniskowy w województwie Stanisławowskim / M.Ciężkowski. – Kraków, 1939. – S. 3–5.
 34. Dziędzielewicz J. Wycieczka po wschodnich Karpatach w r. 1875 / J. Dziędzielewicz // Pamiętnik Towarzystwa Tatrzańskiego. – 1877. – Tom II. – S. 40–67.
 35. Gazeta Lwowska. – 1907. – 6 sierpnia. – S. 5.
 36. Gąsiorowski H. Przewodnik po Beskidach Wschodnich / H. Gąsiorowski. – Lwów-Warszawa, 1933. – Tom I. – Cz. 1. Bieszczady. – 287 s.
 37. Gazeta Lwowska. – 1907. – 6 sierpnia. – S. 5.
 38. Goetel W. Zagadnienia regionalizmu górskiego w Polsce / W. Goetel // Wierchy. – Kraków, 1936. –Т. XIV. – S. 129–168.
 39. Harasowski A. Delatyn. Miejscowość klimatyczna i kapelowa w Galicyi / A.Harasowski. – Lwów : Druk. J. Chęcińskiego, 1910. – 13 s.
 40. Hoffbauer H. Przewodnik na Czarnohorę i do Wschodnich Beskidów / H. Hoffbauer. – Kolomyja : Druk. A.J. Miziewiczza i Sp., 1898. – Zeszyt II. Wycieczki ze stancyi kolejowych Nadwórna, Lojowa, Delatyn, Dora, Jaremcze i Mikuliczyn. – 154 s.

41. Jak urządzać letnisko? Wskazówki dla samorządowych komisji letniskowo-turystycznych. – Warszawa: Wyd. Związku Powiatów R. P., 1937. – 36 s.
42. Kawecka J. Badania nad frekwencją kuracjuszy w uzdrowiskach wsehodnio-karpackich / J. Kawecka / Biuletyn Komisji Studiów Ligi Popierania Turystyki / Prace Studium Turyzmu. – Kraków, 1937. – № 2. – Tom I. – S. 97–136.
43. Korczyński L. Przyrodzone źródła sil i zdrowia ziemi krakowskiej / L. Korczyński. – Kraków: Wyd. Pol. Tow. Balneologicznego, 1931. – 208 s.
44. Krótki przewodnik po Huculszczyźnie. – Warszawa, 1933. – S. 56–57.
45. Krygowski W. Ochrona urządzeń turystycznych / W. Krygowski // Turyzm Polski. – Kraków, 1938. – R. I. – № 9. – 12 s.
46. Lenartowicz S. Sprawy Tatr : rozwój Podhala i Zakopanego / S. Lenartowicz, M. Orłowicz. – Warszawa : Wyd. Min. Robót Publ., 1930. – 382 s.
47. Leszczycki S. Karpaty jako region letniskowy. Samorząd / S. Leszczycki. – Warszawa, 1937. – R. XIX. – № 56. – S. 551–555.
48. Leszczycki S. Podhale jako region uzdrowiskowy / S. Leszczycki / Biuletyn Komisji Studiów Ligi Popierania Turystyki. – Kraków, 1937. – Tom I. – S. 49–96.
49. Leszczycki S. Ruch uzdrowiskowo letniskowej w Polsce / S. Leszczycki // Komunikaty Studium Turyzmu. – Kraków, 1938. – № 8. – 23 s.
50. Leszczycki S. Współczesne zagadnienia turystyki // Komunikaty Studium Turyzmu / S. Leszczycki. – Kraków, 1937. – Z. 3. – 6 s.
51. Leszczycki S. Wytyczne gospodarki uzdrowiskowo letniskowej w Karpatach / S. Leszczycki // Komunikaty Studium Turyzmu. – Kraków, 1938. – Z. 12. – 29 s.
52. Leszczycki S. Znaczenie gospodarcze ruchu uzdrowiskowo-turystycznego na Śląsku / S. Leszczycki. – Katowice : Wyd. Instytutu śląskiego, 1937. – 81 s.
53. Lewicki S. Przewodnik po zdrojowiskach i miejscowościach klimatycznych Galicyi / S. Lewicki, M. Orłowicz M., T. Praschil. – Lwów : Kraj. Zw. Zdrojowisk i Uzdrowisk, 1912. – 303 s.
54. Malaczyński W. Nartami na Chomiak (1544 m) i na Howerle (2058 m) we Wschodnich Karpatach / W. Malaczyński // Pamiętnik Towarzystwa Tatrańskiego. 1897. – Tom XVIII. – S. 101–105.
55. Mianowski H. Znaczenie gospodarcze ruchu turystyczno-uzdrowiskowego w Polsce / H. Mianowski. – Kraków : Wyd. Izby Przem. Handl., 1934. – Wyd. II. – 78 s.
56. Mianowski H. Potrzeby ruchu uzdrowiskowo-letniskowego w Zachodnich Karpatach Polskich / H. Mianowski, S. Leszczycki. – Kraków, 1954. – 12 s.
57. Miłata W. Pokrywa śnieżna w Karpatach / Biuletyn Komisji Studiów Ligi

- Popierania Turystyki / W. Milata. – Kraków, 1957. – T. 1. – S. 137–186.
58. Mileski W. Elementy planowej gospodarki turystycznej w Karpatach / W. Mileski // *Turyzm Polski*. – Kraków, 1938. – R. I. – № 6. – S. 89–94.
 59. Mileski W. Instrukcja szczegółowa znakowania szlaków turystycznych w Karpatach / W. Mileski. – Warszawa, 1935. – 32 s.
 60. Novak Z. Uwagi o budownictwie wiejskim i letniskowym / Z. Novak. – Warszawa : Wyd. Związku Powiatów R P., 1938. – 18 s.
 61. Orjentacyjny podział terenów narciarskich w Karpatach / Kalendarz Narciarski P. Z. N. – 1953/6. – Rok XVIII. – S. 217–224.
 62. Orłowicz M. Ankieta w sprawie Karpat Wschodnich / M. Orłowicz, S. Lenartowicz. – Warszawa : Wyd. Min. Robót Publ., 1952. – 53 s.
 63. Orłowicz M. Plan rozwoju Zakopanego i innych polskich letnisk podtatrzańskich / M. Orłowicz. – Warszawa : Wvd. Min. Robót Publ., 1920. – 144 s.
 64. Orłowicz M. Podział Karpat Polskich na grupy górskie z punktu widzenia turystycznego / M. Orłowicz // *Komunikaty Studium Turyzmu*. – Kraków, 1938. – № 4. – 8 s.
 65. Orłowicz M. Rozwój turystyki, uzdrowisk i letnisk w Karpatach Polskich : protokół i uchwały Zjazdu odbytego na zaproszenie Ministerstwa Komunikacji w Jaremczu w dniu 8 i 9 czerwca 1934 roku / M. Orłowicz . – Warszawa : Ministerstwo Komunikacji , 1935. – 68 s.
 66. Orłowicz M. Turystyka w Karpatach Polskich / M. Orłowicz. – Warszawa : Wyd. Min. Komunikacji, 1955. – 320 s.
 67. Orłowicz M. Wschodnie Karpaty : Przewodnik ilustrowany / M. Orłowicz. – Lwów : Grafia, 1914. – 19 s.
 68. Radwańska-Paryska Z. Encyklopedia tatrzańska / Z.Radwańska-Paryska, W.H.Paryski. – Warszawa: Sport i turystyka, 1973. – 700 s.
 69. Romanowski M. Kilka dni w górach Pokucia / M. Romanowski // *Gazeta codzienna*. – 1858. – № 40. – S. 3.
 70. Schroniska w Karpatach // *Informacyjny Kalendarz Narciarski na sezon 1957/58*. – Kraków, 1957. – S. 58–90.
 71. Szostak E. Klucz znaków dla szczegółowych map turystycznych / E. Szostak, T. Wilgat // *Komunikaty Studium Turyzmu*. – Kraków, 1958. – № 7. – S. 24–28.
 72. Truskawiec 1933. – Lwów : Unja, 1933. – S. 27–28.
 73. Wąjgiel E. Rymanów-Zdrój. 1876–1906 / E. Wąjgiel. – Lwów, 1906. – S. 40–43.
 74. Wiśniewski S. Potrzeby inwestycyjne polskich uzdrowisk / S. Wiśniewski // *Turyzm Polski*. – Kraków, 1958. – R. I. – № 5. – S. 75–78.
 75. Woyciechowski K. Województwo lwowskie jako teren letniskowy / K. Woyciechowski // *Samorząd*. – Warszawa, 1958. – R. XX. – № 2. – S. 26–28.
 76. Zanietowski J. Kilka uwag o systemizacji naszych uzdrowisk i

zdrojowisk oraz o analizie naszych wód / Pamiętnik Polskiego Towarzystwa Balneologicznego / [red. Dr Zygmund Wąsowicz]. – Kraków : Nakład i własność PTB, 1914. – T. III. – S. 181–206.

77. Złoty szlak. – 1938. – № 2. – S. 69–70.

Наочні посібники, методичні вказівки та інші матеріали

1. Коломийський музей народного мистецтва Гуцульщини : путівник по музею в місті Коломиї / [О.А. Кратюк, М.С. Михалевська, Г.Г. Пудик, М.П. Сахро]. – Ужгород : Карпати, 1975. – 116 с.
2. Курорты : Энциклопедический словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Советская энциклопедия, 1983. – 591 с.
3. Паспорт Івано-Франківської області / Обласне управління статистики. – Івано-Франківськ, 2001. – С. 185–186.
4. Informator o kategoriach i cenach (patentów) świadectw przemysłowych wedle nowej ustawy dla każdego przedsiębiorstwa we wszystkich miejscowościach / [zestawili K. Wątorski i E. Lityński]. – Warszawa; Lwów : Nakładem Spółki wydawniczej, 1926. – 40 s.
5. Instrukcja dla samorządowych komisji letniskowo-turystycznych. – Warszawa: Wyd. Związku Powiatów R. P., 1936. – 48 s.
6. Mały rocznik statystyczny. – Warszawa-Grodno: Zakład Graficzny L. Mejlachowicza, 1938. – 406 s.
7. Pamiętnik Polskiego Towarzystwa Balneologicznego / [red. Dr Zygmund Wąsowicz]. – Kraków : Nakład i własność PTB, 1914. – T. III. – 328 s.
8. Pamiętnik Towarzystwa Tatrańskiego. – 1877. – T. II. – Cześć 1. – S. 29–64.
9. Pamiętnik Towarzystwa Tatrańskiego. – 1879. – T. IV. – S. 26–53.
10. Polski przewodnik po zdrojowiskach / [zredagował Dr Xawery Gorski]. – Kraków : Nakl. Przeglądu Zdrojowego, 1904. – 254 s.
11. Przewodnik dla podróżnych : hotele, pensjonaty, uzdrowiska w Polsce. – Warszawa, 1935. – 115 s.
12. Przewodnik po Polsce. – Warszawa, 1937. – T. II. Polska południowo-wschodnia. – 354 s.
13. Przewodnik zdrojowo-turystyczny na 1931–32 r. / [Pod red. H. Piotrowskiego]. – Warszawa : Zakład Graficzny B. Padrecki i S-ka z o.o., 1931. – Wyd. II. – 350 s. + XXXVIII.
14. Rozwój turystyki, uzdrowisk i letnisk w Karpatach Polskich (protokół i uchwały Zjazdu odbytego na zaproszenie Ministerstwa Komunikacji w Jaremczu w dniu 8 i 9 czerwca 1934 roku). – Warszawa : Wyd. Ministerstwa Komunikacji, 1935. – 65 s.
15. Skorowidz Hotelowy Rzeczypospolitej Polskiej : Spis hoteli, pensjonatów, zajazdów, sanatorjów, lecznic i t. d. – Kraków : Nakładem Towarzystwa wydawniczego «Polski Znicz», 1930/1931. – Rocznik 2. – 192 s.
16. Sprawozdanie o stanie zdrowotnym Rzeczypospolitej Polskiej. – 1926. –

- S. 64–66.
17. Sprawozdanie wojewody stanislawowskiego za rok 1935/1936. – S. 38–116.
 18. Szematyzm królestwa Galicyi na rok 1910. – Lwow, 1910. – S. 962–964.
 19. ДАІФО. – Ф. 2 «Станиславівське воєводське управління. справи організацій, союзів і товариств, 1921–1939», оп. 3, од. зб. 371 «Статут туристичного товариства «Чорногора», арк. 3.
 20. ДАІФО. – Ф. 58 «Циркуляри Міністерства фінансів і Станиславівської фінансової палати, зведення фінансових управлінь про стан промисловості і сільського господарства, акти перевірки роботи фінансових управлінь, листування з фінансовими управліннями про обкладання податками і списання недоїмок по податках. Бюджети. Відомості на видачу зарплати, 1913–1939», оп. 1, од. зб. 81 «Протокол виробничої наради начальників фінансових управлінь Станиславівського воєводства, яке відбулося 24–25 березня 1935 р., 1936», 210 арк.
 21. ДАІФО. – Ф. 368, оп. 1, од. зб. 1, арк. 1–146.
 22. ДАІФО. – Ф. 368, оп. 1, од. зб. 44, арк. 21–64.
 23. ДАІФО. – Ф. 368, оп. 1, од. зб. 25, арк. 21–41.
 24. ДАІФО. – Ф. 368, оп. 1, од. зб. 12, арк. 28–135.
 25. ДАІФО. – Ф. 369 «Станиславівський міжкомунальний союз по курортно-туристичним сплавам «Карпати Східні, 1936–1939», оп. 1, од. зб. 8 «Місячні плани роботи воєводського товариства «Східні Карпати», 1937–1938 рр.», 16 арк.
 26. ДАІФО. – Ф. 369 «Станиславівський міжкомунальний союз по курортно-туристичним сплавам «Карпати Східні, 1936–1939», оп. 1, од. зб. 12 «Список курортних пансіонів з поділом на категорії, 1937 р.», 27 арк.
 27. ДАІФО. – Ф. 369 «Станиславівський міжкомунальний союз по курортно-туристичним сплавам «Карпати Східні, 1936–1939», оп. 1, од. зб. 15 «Збірник лекцій про курортні місцевості Станиславівського воєводства», 154 арк.
 28. ДАІФО. – Ф. 369 «Станиславівський міжкомунальний союз по курортно-туристичним сплавам «Карпати Східні, 1936–1939», оп. 1, од. зб. 17 «Листування з закладами про випуску туристичних журналів і книг. Оголошення про зміни в русі пасажирських поїздів в напрямку курортних місцевостей, 1937 р.», 160 арк.
 29. ДАІФО. – Ф. 369 «Станиславівський міжкомунальний союз по курортно-туристичним сплавам «Карпати Східні, 1936–1939», оп. 1, од. зб. 25 «Звіти про роботу інструкторів товариства «Східні Карпати», 1938–1939 рр.», 170 арк.
 30. ДАІФО. – Ф. 370 «Експозитура головного правління Товариства

- приятелів Гуцульщини у м. Станиславів Станиславівського повіту Станиславівського воєводства», оп. 1, од. зб. 1 «Протоколи зборів членів туристичної і господарської секцій Станиславівської експозитури «Приятелі Гуцульщини» і замітка «Про освоєння полонин Станиславівського воєводства», 1933–1934 рр.», 31 арк.
31. ДАІФО. – Ф. 370 «Експозитура головного правління Товариства приятелів Гуцульщини у м. Станиславів Станиславівського повіту Станиславівського воєводства», оп. 1, од. зб. 17 «Листування головного правління товариства «Приятелі Гуцульщини» з Станиславівською воєводською дирекцією про відпуск кредитів на розвиток туризму на Гуцульщині, 1934–1935 рр.», 142 арк.
 32. ДАІФО. – Ф. 370 «Експозитура головного правління Товариства приятелів Гуцульщини у м. Станиславів Станиславівського повіту Станиславівського воєводства», оп. 1, од. зб. 18 «Листування головного правління товариства «Приятелі Гуцульщини» про будівництво музею в с. Жаб'я Косівського повіту, 1934 р.», 25 арк.
 33. ДАІФО. – Ф. 370 «Експозитура головного правління Товариства приятелів Гуцульщини у м. Станиславів Станиславівського повіту Станиславівського воєводства», оп. 1, од. зб. 30 «Звіт про діяльність головного правління товариства «Приятелі Гуцульщини», 1936 р.», 40 арк.
 34. ДАІФО. – Ф. 370 «Експозитура головного правління Товариства приятелів Гуцульщини у м. Станиславів Станиславівського повіту Станиславівського воєводства», оп. 1, од. зб. 37 «Листування з Міністерством комунікації і головним управлінням товариства «Приятелі Гуцульщини» про розвиток туризму і курортних місцевостей в Карпатах, 1936 р.», 74 арк.
 35. Офіційний сайт Польського Товариства Туристично-Краєзнавчого / [Електронний ресурс] : Режим доступу до сайту www.rttk.com.pl. – С. 1–2.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань.

2.3.4. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Шикеринець В.В., доцент кафедри туризму і рекреації, кандидат наук з державного управління, доцент.

ВСТУП

Дисципліна «Управління персоналом» – один з предметів, вивчення якого зумовлене змінами в економічному розвитку України.

Важливе значення під час підготовки сучасних керівників має формування знань і навичок управління в нестандартних кризових і надзвичайних ситуаціях.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістовних модулів:

1. Управління персоналом в системі менеджменту організацій
2. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації.

Мета та завдання навчальної дисципліни.

Мета викладання дисципліни – формування комплексу теоретичних знань і умінь щодо розробки та здійснення кадрової політики в сучасних організаціях, добір та розміщення персоналу, його оцінювання та навчання, забезпечення цілеспрямованого використання персоналу організації.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична підготовка студентів із таких питань:

- обґрунтування методологічних принципів управління персоналом;
- формування та аналізування кадрової політики;
- управління соціальним розвитком трудового колективу;
- застосування сучасних методів планування потреб у персоналі;
- організація набору і відбору персоналу у конкретних умовах;
- атестування персоналу та використання її результатів; оцінювання ефективності та результативності управління персоналом.

Після вивчення дисципліни студенти повинні:

знати:

- методологічні принципи управління персоналом;
- формування та аналізування кадрової політики;
- управління соціальним розвитком трудового колективу;
- сучасні методи планування потреб у персоналі;

- організацію набору і відбору персоналу у конкретних умовах;
- атестування персоналу та використання її результатів;
- оцінювання ефективності та результативності управління персоналом.

вміти:

- розраховувати оптимальну кількість працівників організації;
- використовувати сучасні методи добору, відбору кадрів;
- володіти інструментарієм стимулювання працівників, що передбачає необхідність врахування внутрішнього потенціалу працівника;
- здійснювати контроль виконання та професійно використовувати методи стимулюючої оцінки цього виконання у процесі управління;
- здійснювати аналіз майбутніх потреб, що обумовлюють необхідність та основні напрями розвитку персоналу;
- інформаційно та документально забезпечувати управління персоналом;
- застосовувати методи оцінки персоналу;
- розраховувати показники ефективності роботи персоналу;
- адаптувати методи управління персоналом до умов функціонування багатонаціональних компаній.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В СИСТЕМІ МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ

Тема 1. Управління персоналом як наука. Роль та значення управління персоналом як науки. Особливості та роль персоналу в досягненні конкурентоспроможності сучасних організацій. Етапи історичного розвитку управління персоналом. Особливості управління персоналом у закордонних компаніях: можливості використання досвіду. Аналіз сучасних концепцій і теорій управління персоналом. Співвідношення та зміст концепцій «управління кадрами», «управління персоналом», «менеджмент персоналу», «управління людськими ресурсами». Управління персоналом як специфічна функція менеджменту. Зміст понять «управління персоналом», «менеджмент персоналу», «кадровий менеджмент». Системний підхід до управління персоналом організації. Основні елементи (підсистеми) управління персоналом.

Тема 2. Управління персоналом як соціальною системою.

Персонал як суб'єкт і об'єкт управління. Характеристика персоналу організації. «індивід», «особистість». Класифікаційні ознаки персоналу за категоріями. Робітники та службовці. Різновиди соціальних груп: за видами діяльності, за тривалістю існування. Структура персоналу: штатна, організаційна, соціальна, рольова. Соціальна структура персоналу: за віком, статтю, стажем роботи, рівнем освіти. Показники чисельності персоналу організації. Вимоги до професійно - кваліфікаційного рівня працівників. Поняття посади, професії, кваліфікації. Компетентність працівника. Професійна компетентність і професійна придатність.

Тема 3. Формування колективу організації. Колектив як соціальна група. Принципи формування колективу. Етапи розвитку колективу. Ознаки колективу: єдність мети, умовна відокремленість, організаційна та територіальна єдність. Людина як особистість з потребами, мотивами, цінностями, відносинами. Формальні і неформальні групи. Врахування соціальної структури персоналу при формуванні колективу. Роль менеджера з персоналу у формуванні колективу. Корпоративна культура в системі управління персоналом. Формування корпоративної культури: цінності і традиції колективу.

Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Суть та стадії згуртованості колективу. Особливості управління персоналом на етапах розвитку колективу. Соціально-психологічні особливості колективу як об'єкта управління. Психологічна сумісність працівників в організаціях. Вимоги до психологічних якостей працівників та керівників сучасних організацій. Психологічні риси особистості керівника, вимоги до нього як до лідера.

Сутність та значення соціального розвитку колективу. Зміст, етапи розробки проекту, затвердження та реалізація плану соціального розвитку.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. КАДРОВА ПОЛІТИКА І СТРАТЕГІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ОРГАНІЗАЦІЇ.

Тема 4. Служби персоналу: організація та функції. Кадрове планування в організаціях. Загальні організаційні засади управління персоналом організації. Служби персоналу й основні напрями їх діяльності. Функції служб персоналу на сучасному етапі. Планування роботи з персоналом організації. Менеджер служби персоналу. Організація обліку та звітності по персоналу. Поняття про кадрове планування. Мета та завдання планування персоналу. Сутність

стратегічного планування людських ресурсів. Фактори, що впливають на визначення потреб у персоналі. Планування чисельності персоналу по категоріях: основна та додаткова потреби у персоналі. Зміст понять вакансія, посада, професія, спеціальність аналіз внутрішніх та зовнішніх джерел майбутніх потреб у персоналі. Прогнозування якісної та кількісної потреби у персоналі. Ключові компетенції персоналу. Особливості закордонного досвіду планування потреб у персоналі.

Тема 5. Організація набору та відбору кадрів. Організування праці персоналу. Добір кадрів. Оновні джерела інформації про вакансії. Професіограма: модель співробітника і модель посади. Методи відбору працівників. Створення бази даних кваліфікованих кандидатів для відбору. Характеристика джерел залучення кандидатів. Роль кадрових агентств. Лізинг персоналу.

Професійна орієнтація та профорієнтаційна робота. Методи та форми професійної орієнтації. Профорієнтація: суть та завдання, організація роботи. Моделі та методи відбору працівників. Критерії відбору працівників. Загальні процедури найму персоналу в організаціях. Етапи відбору кадрів.

Трудова адаптація працівників: первинна та вторинна. Аналіз праці і робочих місць працівників. Організування робочих місць працівників. Визначення і регламентування службових прав, повноважень та обов'язків працівників управління.

Тема 6. Оцінювання та атестація персоналу. Управління винагородженням персоналу. Об'єктивна необхідність оцінювання персоналу в сучасній організації. Сутність та види оцінки персоналу. Критерії та методи оцінки персоналу. 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. Оцінювання спеціалістів: рівень кваліфікації, творчість і винахідливість, ініціативність, виконавська і трудова дисципліна. Оцінювання керівників: рівень кваліфікації, відповідальність, готовність ризикувати, організаторські здібності, стиль управління, ініціативність, показники роботи підлеглих працівників. Атестація персоналу. Види атестацій. Сутність і функції винагородження персоналу. Стратегія винагородження персоналу. Засади побудови системи винагороджень. Особливості винагородження менеджерів.

Тема 7. Управління процесом розвитку та рухом персоналу.
Професійний розвиток персоналу. Виявлення та аналіз потреб персоналу поняття про трудову кар'єру та просування по службі. Планування та управління службовою кар'єрою працівників. Моделі кар'єри: горизонтальна та вертикальна. Фактори, що визначають напрям та швидкість кар'єри. Інвестування в людину та його ефективність. Програми підготовки персоналу. Професійна підготовка, підвищення кваліфікації, перепідготовка. Післядипломна та додаткова освіта. Стажування. Управління мобільністю кадрів. Аналіз потреб та оцінка плану розвитку персоналу. Ротація кадрів як форма руху і підвищення кваліфікації працівників. Переміщення, переведення на іншу посаду, роботу. Планування та підготовка резерву. Формування внутрішнього резерву. Виявлення працівників з лідерським потенціалом. Особливості підготовки резерву управлінських кадрів. Наступник дублер. Розстановка персоналу за посадами. Причини та фактори вивільнення персоналу. Процедура звільнення. Форми звільнення: з ініціативи адміністрації та за власним бажанням. Аутсорсинг, аутплейсмент. Соціальні та виробничі критерії вибору працівників на звільнення. Соціальні гарантії. Управління плинністю кадрів. Необхідна та надлишкова плинність кадрів, фактори, що їх зумовлюють. Показники абсолютні та відносні. Розробка заходів з регулювання плинності персоналу.

Рекомендована література

Базова

1. Кодекс законів України про працю. – К., 1998.
2. Про зайнятість : Закон України // Урядовий кур'єр, 1991.
3. Про оплату праці : Закон України // Урядовий кур'єр, 1995.
4. Закон України «Про зайнятість населення» // Закони України. – 1999. – Т. 1. – С. 252–268.
5. Закон України «Про колективні договори і угоди» // Закони України. – 1996. – Т. 6. – С. 5–11.
6. Закон України «Про порядок вирішення колективних трудових спорів (конфліктів)» // Закони України. – 1999. – Т. 15. – С. 332–343.
7. Закон України «Про оплату праці» // Закони України. – 1997. – Т. 8. – С. 210–218.
8. Закон України «Про охорону праці» // Закони України. – 1996. – Т. 4. – С. 114–133.
9. Аттестация руководителей и специалистов предприятий, учреждений и организаций : Метод. рекомендации. – М., 1989.

10. Дятлов В.А. Управление персоналом : Учебное пособие для студ. экон. вузов й фак. / В.А. Дятлов, А.Я. Кибанов, В.Т. Пихало. – М. : Приор, 1998.
11. Економіка та організація виробництва : Підручник / [За ред. В.Г. Герасимчука, А.Е. Розенплентера]. – К. : Знання, 2007. – 678 с.
12. Єгоршин А.П. Управление персоналом / А.П. Єгоршин. – Нижний Новгород : Нимб, 1999.
13. Журавлев П. Мировой опыт в управлении персоналом / П. Журавлев. – М. : Прогресс, 1998.
14. Колот А.Т. Мотивація, стимулювання й оцінка персоналу : Навч. посібник / А.Т. Колот. – К. : КНЕУ, 1998.
15. Коханов Е.Ф. Отбор персонала и введение в должность / Е.Ф. Коханов. – М. : ГАУ, 1996.
16. Кузьмін О. Основи менеджменту : Підручник / О. Кузьмін. – К. : Академвидав, 2007. – 414 с.
17. Петюх В.М. Управління персоналом : Навч.-метод посібник для самостійного вивчення дисципліни/ В.М. Петюх. – К. : КНЕУ, 2000.
18. Савицька Г.В. Економічний аналіз діяльності підприємства : Навч. посіб. / Г.В. Савицька. – К. : Знання, 2005. – 662 с.
19. Управление персоналом : Учеб.-практ. пособие для студ. экон. вузов и фак. / [Под ред. А.Я. Кибанова и др.]. – М. : Приор, 1999.
20. Хміль Ф.І. Управління персоналом : Підручник для студентів ВНЗ / Ф.І. Хміль. – К. : Академвидав, 2006. – 488 с.
21. Шекшня С.В. Управление персоналом современной организации : Учеб.-практ. пособие / С.В. Шекшня. – М.: бизнес-школа «интел-синтез», 1998.
22. Шкатулла В.И. Настольная книга менеджера по кадрам / В.И. Шкатулла. – М. : Норма-инфра. – 1998.

Форми підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

Засоби діагностики успішності навчання.

Діагностика знань студентів здійснюється з допомогою:

- 1) усних опитувань на практичних заняттях;
- 2) письмових контрольних робіт;
- 3) індивідуальних завдань;
- 4) письмових екзаменаційних завдань та усного опитування.

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ:

Клапчук В.М., завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор – голова авторського колективу;

Гуменюк В.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;

Калуцький І.Ф., завідувач кафедри туризму і рекреації, д.с.-г.н., професор;

Ковальська Л.В., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, к.г.н., доцент;

Лоляк Л.М., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;

Мендела І.Я., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;

Новосьолов О.В., викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.і.н.;

Орлова В.В., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, к.е.н., доцент;

Остап'юк Н.І., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, к.е.н., доцент;

Польова Л.В., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.п.н., доцент;

Філюк С.М., доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, к.г.н., доцент;

Шикеринець В.В., кафедри туризму і рекреації, кандидат наук з державного управління, доцент.

Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»

Методичний посібник

Підписано до друку 25.03.2013 року. Формат друку 60x90_{1/16}. Ум. друк. арк. – 11,75. Замовлення № ____ . Наклад 300 прим.

Друкарня «Фоліант» (ПП Дмитренко Ю.В.),

м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2, тел. 50-21-65

e-mail: foliant@optima.com.ua,

www.foliant.if.ua