

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

інститут агроекології та землеустрою

Затверджено
Валерій СОРОКА
2023-02-24 15:39:09.873

05-08-072S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Менеджмент сфери туризму та гостинності		Management of tourism and hospitality	
Шифр за ОП	ЦПП 2.6	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study: Hotel and Restaurant Business	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ – 2022

Силабус навчальної дисципліни «Менеджмент сфери туризму та гостинності» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2022. 13 стор.

ОПП на сайті університету:
<https://cutt.ly/F9hp8Mx>

Розробник силабусу: *е-підпис* Коначівська О.Б., к.екон.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “30” серпня 2022 року

Завідувач кафедри:
е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:
е-підпис Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

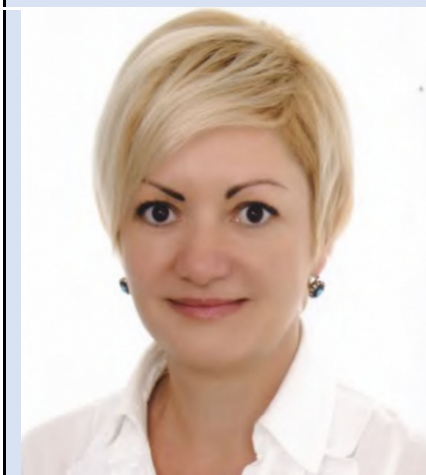
Протокол № 1 від “30” серпня 2022 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
е-підпис Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-021S

© НУВГП, 2022

ПРОГРАМА ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТУ	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 6 сем. / 4 рік навч., 8 сем.
Кількість кредитів	6,0
Лекції:	32/4 години
Практичні заняття:	30/16 години
Самостійна робота:	118/162 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *	
Лектор	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окасана_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua

Мета та завдання

«**Менеджмент сфери туризму та гостинності**» є обов'язковою компонентою ОП, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В процесі вивчення дисципліни студенти досліджують сутність, принципи, основні поняття і закономірності управління, аналізують системи наукових підходів, методів і функцій менеджменту, а також факторів впливу на діяльність підприємств сфери гостинності з метою вивчення проблем та пошуку перспектив удосконалення діяльності цих підприємств. Навчальна дисципліна забезпечує базові фахові компетентності майбутніх фахівців, оскільки менеджмент сфери туризму та гостинності є основою розвитку туристичної індустрії країни.

Предмет - загальні закономірності, принципи формування, функціонування і розвитку системи управління підприємствами сфери туризму і гостинності.

Мета навчальної дисципліни "Менеджмент сфери туризму та гостинності" є підготовка фахівців, які за рахунок набутих знань, навичок і вмінь, зможуть на практиці реалізовувати функції менеджменту, ухвалювати управлінські рішення, досліджувати вплив факторів на діяльність підприємств, здійснювати прогнозування діяльності в організаціях, які відносяться до сфери туризму та гостинності.

Завдання дисципліни:

- вивчення особливостей менеджменту у сфері туризму та гостинності;
- надання знань про системний підхід до менеджменту в діяльності підприємств у сфері туризму та гостинності;
- вивчення впливу екзогенних і ендогенних факторів на діяльність підприємств сфери туризму та гостинності;
- формування вмінь розробляти організаційні структури, здійснювати поточне і стратегічне планування, розробляти системи мотивації для працівників, контролювати виконання процесів у відповідності до специфіки діяльності підприємств сфери туризму та гостинності;
- формування вміння оцінювати ефективність менеджменту на підприємствах сфери туризму та гостинності;
- формування управлінських навичок діяльності у готельному, ресторанному та туристичному бізнесах.

Студенти повинні **знати**:

- предмет, об'єкт, суб'єкт і завдання менеджменту;
- особливості і типові проблеми менеджменту на підприємствах туризму та гостинності в Україні;

- технології планування діяльності підприємств сфери туризму та гостинності;
- особливості проектування організаційної структури підприємств сфери туризму та гостинності;
- методики системи мотивації праці персоналу;
- основні наукові та практичні проблеми у сфері менеджменту підприємств галузі туризму та гостинності та шляхи їх вирішення;

Студенти повинні **вміти**:

- досліджувати вплив тенденцій глобальних трендів індустрії туризму на ресторанний, готельний і туристичний бізнеси в Україні;
- скласти програму дій підприємств сфери туризму та гостинності в залежності від стану ринку;
- використовувати сучасні організаційні структури управління на підприємствах сфери туризму та гостинності;
- використовувати прогресивні методики лідерства і визначати шляхи запобігання конфліктним ситуаціям на підприємствах сфери туризму та гостинності;
- приймати обґрунтовані управлінські рішення.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4275>

**Передумови вивчення*
(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)**

Освітні компоненти: Маркетинг сфери туризму та гостинності, Комунікативний менеджмент, Економіка підприємства.

Компетентності

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
 СК 02. Здатність організувати сервісовиробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
 СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
 СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
 СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
 СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
 СК 11. Здатність виявляти й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції і послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
 СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

- РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
 РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
 РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності і громадянської свідомості.

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

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Лекцій – 32/4 год. Практичні – 30/14 год. Самостійна робота – 118/162 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
Тема 1. Сутність менеджменту у сфері туризму та гостинності	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 02 Література: [1-3; 6-7; 17]	Підходи до визначення менеджменту. Сутність категорій "менеджмент", "управління" та "управлінські відносини" в туризмі. Підприємство готельного, ресторанного і туристичного бізнесу як суб'єкт господарської діяльності. Поняття туристичного, готельного, ресторанного бізнесів. Місія підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесу. Мета діяльності підприємств індустрії туризму і гостинності. Завдання менеджменту підприємств готельного, ресторанного і туристичного бізнесу.
Тема 2. Підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесів як елементи соціальної структури	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 01, ПР 05; ПР 08 Література: [4-5; 8-9; 16]	Визначення організації як соціальної структури. Формальні та неформальні організації. Керуючі та керовані системи. Залежність від факторів макросередовища сучасних підприємства готельного, ресторанного і туристичного бізнесів. Фактори непрямої дії: технологічний, науково-технічний, економічний, політико-правовий, соціокультурний, природний, міжнародний. Фактори прямої дії: споживачі послуг, представники суміжних галузей, контактна аудиторія, постачальники, конкуренти, трудові ресурси.
Тема 3. Організаційні структури управління у сфері туризму та гостинності	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год.	Сутність організаційних структур. Види організаційних структур: лінійна функціональна, лінійно-функціональна

<p>ПР13; ПР19 Література: [1; 8-10]</p>	<p>структура, лінійно-штабна, бюрократична, дивізійна, продуктова, територіальна, матрична, структура управління, орієнтована на споживача. Умови ефективності структури управління підприємств готельного, ресторанного та туристичного бізнесів. Горизонтальна та вертикальна спеціалізація. Типи зв'язків в організаційній структурі: вертикальні, горизонтальні, лінійні, функціональні, формальні, неформальні, прямі та непрямі. Поняття масштабу керуваності та контролю. Необхідність розподілу прав та обов'язків.</p>
Тема 4. Фактори і принципи менеджменту	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР05, ПР19 Література: [1-6; 17, 29]</p>	<p>Фактори господарського управління: технічні, організаційні, економічні, соціальні. Принципи управління підприємством: загальні, принципи системності, багатофункціональності, інтеграції, орієнтації на організаційні цінності, індивідуальні. Співвідношення централізації та децентралізації. Єдиноначальність та колегіальність. Принципи наукової обґрунтованості управління, плановості, узгодженості прав, обов'язків та відповідальності.</p>
Тема 5. Планування як функція менеджменту	
<p>лекцій – 4 год. практ. – 4 год. ПР 01, ПР 15 Література: [6-8, 15, 28-29]</p>	<p>Планування як функція менеджменту. Стратегічне планування. Оперативне (поточне) планування. Планування розвитку підприємств на основі результатів дослідження обсягів попиту і пропозиції на ринку. Прогнозування зміни прибутку та рентабельності на підприємствах готельного, ресторанного та туристичного бізнесу. Планування діяльності на основі аналізу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища. Методи аналізу, що застосовуються в плануванні. Аналіз внутрішнього середовища підприємств готельного, ресторанного та туристичного бізнесів. Оцінка діючих стратегій підприємств. Аналіз потенціалу підприємства. Просторові, технічні, технологічні, трудові фінансові, організаційні та інформаційні ресурси підприємства. Аналіз сильних та слабких сторін підприємства. Стратегічне планування та управління на підприємствах готельного, ресторанного і туристичного бізнесів.</p>
Тема 6. Організація виробництва послуг як функція менеджменту	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 01, ПР 15 Література: [5; 8-10; 13; 18; 28-29]</p>	<p>Поняття виробничого процесу. Компоненти процесу виробництва послуг підприємств індустрії туризму. Принципи організації процесу надання послуг. Методи організації процесів надання послуг. Комплексний підхід до процесу надання послуг. Система показників ефективності надання послуг у сфері туризму і гостинності: коефіцієнт спеціалізації, коефіцієнт пропорційності, коефіцієнт паралельності, коефіцієнт прямої точності, коефіцієнт безперервності, коефіцієнт ритмічності.</p>
Тема 7. Мотивація і стимулювання на підприємствах сфери туризму і гостинності	
<p>лекцій – 4 год. практ. – 4 год. ПР 01, ПР 15 Література: [1-4; 14; 29]</p>	<p>Поняття та класифікація потреб споживача. Стимули та стимулювання. Сутність мотивації. Розвиток теоретичних підходів до визначення мотивації. Стимулювання праці працівників готельних, курортних та інших туристичних підприємств. Моральне стимулювання. Соціальне стимулювання. Матеріальне стимулювання. Фактори матеріального стимулювання. Види поділу управлінської праці: функціональний, ієрархічний, технологічний,</p>

	<p>професійний, кваліфікаційний, посадовий. Поточне стимулювання праці. Винагороди за кінцевий результат діяльності. Поняття кар'єри: фахова і внутрішньофірмова. Підходи до регулювання робочого часу.</p>
Тема 8. Функція контролю в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 01, ПР 15 Література: [8-10; 29]</p>	<p>Сутність контролю. Суб'єкти контролю. Об'єкти контролю. Завдання контролю. Вимоги щодо контролю. Види контролю: попередній, поточний, заключний. Етапи процесу контролю. Ефективність контролю у готельному, ресторанному і туристичному бізнесах. Принципи контролю. Стратегічна спрямованість контролю. Економічність контролю. Орієнтація на досягнення результатів. Напрямки підвищення ефективності контролю в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності.</p>
Тема 9. Система методів менеджменту в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 01, ПР 05, ПР 19, ПР 20 Література: [1-7; 28-29]</p>	<p>Поняття методу управління. Види методів управління в менеджменті підприємств готельного, ресторанного і туристичного сервісу: економічні (державні: система пільг та кредитів, система оподаткування, цінове регулювання, економічні санкції); управлінські (метод госпрозрахунку, система матеріального стимулювання, матеріальні санкції); організаційно-адміністративні, регламентуючі розпорядчі, дисциплінарного впливу; соціально-психологічні методи управління: методи соціального і психологічного впливу.</p>
Тема 10. Управлінські рішення в менеджменті	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 23, ПР 24 Література: [1-7; 28-29]</p>	<p>Поняття управлінського та організаційного рішень. Вимоги до управлінських рішень. Класифікація управлінських рішень. Прийняття, реалізація та контроль виконання управлінських рішень. Підходи до прийняття управлінських рішень: індивідуальний і груповий. Етапи прийняття управлінських рішень. Стили прийняття управлінських рішень: врівноваженого типу, імпульсивний, інертний, ризикований, обережний, авторитетне рішення, рішення меншості, рішення більшості, компромісне рішення, рішення взаєморозуміння.</p>
Тема 11. Сучасні технології управління колективами	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 01, ПР 05, ПР 13 Література: [1-7; 11; 28-29]</p>	<p>Кадровий потенціал підприємств готельного, ресторанного і туристичного сервісу. Система показників кількісного, якісного і структурного складу кадрів. Добір управлінських кадрів. Метод відповідності формальним критеріям. Анкетування. Тестування. Співбесіда. Посадова інструкція. Професіограма. Формування резерву управлінських кадрів. Кваліфікаційний потенціал керівників. Фактори впливу на діяльність керівника підприємства. Стимулюючі і дестимулюючі фактори. Типи керівників: автократичний, ліберальний, демократичний.</p>
Тема 12. Комунікаційні процеси в системі менеджменту підприємств сфери туризму і гостинності	
<p>лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР 05, ПР 08 Література: [1-4; 20; 28-29]</p>	<p>Поняття і класифікація комунікацій. Типи структурних схем комунікацій. Формальні і неформальні комунікації. Елементи моделі комунікаційного процесу. Відправник. Кодування. Повідомлення. Канали передачі. Декодування. Приймач. Відгук. Зворотний зв'язок.</p>

Комунікаційні процеси на підприємствах готельного, ресторанного, туристичного бізнесів: міжривневі, між керівниками і робочими групами. Інформаційні та організаційні ресурси підприємств готельного, ресторанного і туристичного бізнесів.

Тема 13. Ефективність менеджменту в діяльності підприємств сфери туризму і гостинності

лекцій – 4 год.
практ. – 2 год.
ПР 21, ПР 23, ПР 24
Література: [6-10; 12; 22; 29]

Сутність поняття ефективності менеджменту. Економічна ефективність менеджменту. Соціальна ефективність менеджменту в туризмі. Коефіцієнт ланковості. Коефіцієнт територіальної концентрації. Коефіцієнт ефективності організаційної структури управління. Інтегрований показник ефективності управління. Ефективність управлінських рішень. Ефективність управління персоналом. Рівень задоволеності працівників підприємством. Рівень укомплектованості кадрами. Інтенсивність праці. Середня заробітна плата. Якість трудових ресурсів.

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання:

- лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання

індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;

– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник . Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.

2. Афонченкова Т. М., Булюк О. В., Масенко Б.П. та ін. Менеджмент і маркетинг туризму : навч. посіб. / за ред. О.Є. Лугініна. Київ, 2016. 364с.

3. Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту : навч. посіб. Київ, 2004. 288 с.

4. Кіптенко В.К. Менеджмент туризму : підручник Київ, 2010. 502 с.

5. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні : навч. посіб. Чернівці, 2003. 300 с.

6. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. у 3-х т. Т.1 . Готелі / за ред. А. А. Мазаракі . 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

7. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. у 3-х т. Т.2 : Ресторани . / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311с.

8. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. / за заг. ред. Поплавського М. М., Гаца О. О. Київ: Кондор, 2008. 460 с.

9. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. П'ятницької Г. Т. 2-е вид., перероб. і допов. Київ: КНТЕУ, 2010. 430 с.

10. Школа І. М., Корольчук О. П. Менеджмент туризму : підручн. Чернівці, 2011. 464с.

Допоміжна

11. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/>

12. Корчик Н.М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59-69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

13. Конарівська О.Б., Корчик Н.М., Яковишина М.С. Міжнародний досвід впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 4 (100). С. 45-55.

14. Конарівська О.Б., Яковишина М.С., Цінівська Ю. О. Аналіз та систематизація зарубіжного досвіду функціонування об'єктів туристичної інфраструктури на прикладі міста Жешув республіка Польща. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 4 (100). С. 56-66.

15. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м.Рівне. Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С.33-36.

16. Конарівська О.Б., Журавель О.С. Роль державного стимулювання розвитку туристичного бізнесу. Географія, туризм і природокористування : зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06.05.2022 р. Рівне, 2022. С. С. 28-30.

17. Конарівська О.Б., Цехмайстрок Л.А. Значення антикризового менеджменту в діяльності туристичних підприємств. Географія, туризм і природокористування: зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06. 05. 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 38-42.

18. Конарівська О.Б., Почтарук Д.І. Взаємодія між туроператорами, туристичними компаніями і громадськими організаціями в умовах воєнного стану в Україні. Географія, туризм і природокористування: : зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, 06 травня 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 31-34.

19. О. Б. Конарівська, І.В. Гуріна, Н. О. Вітрук. Дослідження стану готельного господарства в місті Рівне. Географія, туризм і природокористування: зб. матер. Всеукр. студ. наук. конф., кафедри туризму та ГРС, НУВГП 06. 05. 2022 р. Рівне, 2022. С. С. 19-24.

20. Конарівська О. Б., Коротун С.І. Особливості формування комунікаційної політики на підприємствах готельного господарства в сучасних умовах. Сучасні проблеми і шляхи економічного розвитку підприємств та індустрії туризму в Україні. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції викладачів, молодих вчених і студентів, 18 травня 2018 р. Дніпро : ДГУ, 2018. С.119-123.

Інформаційні ресурси в Інтернет

21. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua>

22. Законодавство України URL : <http://www.rada.gov.ua>

23. Державний комітет статистики України URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>

24. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua>

25. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://www.libr.rv.ua>

26. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <http://cbs.rv.ua>

27. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <http://nuwm.edu.ua/naukova-biblioteka> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).

28. Інформаційний портал у сфері гостинності «Hospitality ON». URL: <http://mkg-group.com/fileadmin/Emailings>.

29. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry>.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. з використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.-

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/-/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/vyo->

Вимоги до відвідування

Лекції і практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор

Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Автор
Доцент

Оксана КОНАРИВСЬКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №195 від 2023-02-24 15:39:09.873
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП): СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Сертифікат 2B6C7DF9A3891DA104000003947CE001A498F03
Дійсний з 05.08.2022 15:21 до 05.08.2023 23:59