

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**
інститут агроекології та землеустрою

05-08-088S

СИЛАБУС навчальної дисципліни		SYLLABUS	
Організація підприємницької діяльності в туризмі		Organization of business activities in tourism	
Шифр за ОП	ВЦПП 1.6	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 Туризм	242	Field of Study: Tourism	
Освітня програма: Туризм		Degree Programme: Tourism	

РІВНЕ – 2022

Силабус навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в туризмі» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Туризм спеціальності 242 «Туризм». Рівне: НУВГП. 2022. 12 стор.

ОПП на сайті університету:
<https://cutt.ly/89dDFB6>

Розробник силабусу: *е-підпис* Конарівська 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.географ.н., доцент

Керівник ОП:
e-підпис Коротун С.І., к.геогр,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:
e-підпис Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

© НУВГП, 2022

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ТУРИЗМІ» ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Туризм
Спеціальність	242 Туризм
Рік навчання, семестр	4 рік навч., 8 сем. / 5 рік навч., 10 сем.
Кількість кредитів	4,0
Лекції:	22/2 години
Практичні заняття:	20/10 години
Самостійна робота:	78/108 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	залік
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_Окаса́на_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**Мета та завдання**

«Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві» є вибірковою компонентою ОП, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 242 «Туризм». В процесі здійснення вивчення дисципліни, студенти вивчають сучасний стан, проблеми і перспективи розвитку туристичної, готельно-ресторанної індустрії в Україні; структури зовнішнього і внутрішнього середовищ туристичних, готельних та ресторанних підприємств; особливості організаційно-правових форм функціонування суб'єктів туристичного, готельного, ресторанного бізнесів; структуру типових договорів з постачальниками, підрядниками і клієнтами (відвідувачами/гостями) туристичних, готельних, ресторанних підприємств.

Предметом навчальної дисципліни «Організація підприємницької діяльності в готельно-ресторанному господарстві» є форми, послідовність і закономірності розвитку і функціонування господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Метою навчальної дисципліни є формування в студентів сучасного економічного мислення, глибокого розуміння комплексності проблем та невизначеністю умов господарювання в туристичному бізнесі і готельно-ресторанному господарстві, а також у набутті вмінь і практичних навичок економічної діяльності.

Завдання дисципліни:

- вивчити принципи підприємництва в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- вивчити системи та моделі підприємництва в туризмі і готельно-ресторанному господарстві;
- засвоїти механізм і форми започаткування нового бізнесу або відкриття структурного підрозділу діючого підприємства сфери туризму, готельно-ресторанної сфери;
- вивчити методи та форми державного регулювання підприємницької діяльності в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- дослідити світовий досвід здійснення, стимулювання та регулювання підприємницької діяльності в туризмі, готельно-ресторанному господарстві.

Студенти повинні знати:

- ключові категорії дисципліни, науково-правові принципи організації підприємницької діяльності в туризмі, готельно-ресторанному господарстві;
- основні системи і моделі здійснення підприємницької діяльності;
- порядок створення та організацію діяльності підприємств туризму, готельного і ресторанного бізнесів;
- основи управління підприємствами туризму, готельного і ресторанного бізнесів;
- маркетингову і цінову політики підприємств туризму, готельного і ресторанного бізнесів;
- формування та розподіл прибутку підприємств туризму, готельного і ресторанного бізнесів в Україні.

Студенти повинні вміти:

- застосовувати основні нормативно-правові акти України при створенні готельно-ресторанних підприємств;
- визначати стратегію діяльності готельно-ресторанних підприємств;
- розробляти основні засновницькі документи для відкриття готельно-ресторанних підприємств;
- визначати напрямки маркетингової політики туристичних, готельно-ресторанних підприємств;
- розуміти економічну сутність прибутку готельно-ресторанного підприємства.

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

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

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Статистика, Економіка підприємства, Менеджмент сфери туризму та гостинності, Маркетинг сфери туризму та гостинності, Ресторанна справа, Готельна справа.

Компетентності

СК01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.
СК03. Здатність аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал територій.
СК04. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.
СК05. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.
СК06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).
СК07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.
СК08. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.
СК09. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форм-мажорних обставинах.
СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.
СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку.
СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
СК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.
СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.
СК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.
СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.
СК17. Здатність організації зеленого туризму.
СК18. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій при організації.
СК19. Знати системи екологічного керування в туристичній сфері відповідно міжнародним стандартам.
СК20. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку туристичної індустрії.
СК21. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері туризму.

Програмні результати навчання

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.
 ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
 ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
 ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.
 ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.
 ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
<i>Лекцій – 22/2 год. Практичні – 20/10 год. Самостійна робота – 78/108 год.</i>	
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	Зміст тем
Тема 1. Туристичний бізнес, як специфічна сфера національної економіки	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР01 Література: [1-4, 7-8]	Становлення та розвиток туристичного бізнесу в Україні. Особливості функціонування вітчизняного туристичного та готельно-ресторанного бізнесу на сучасному етапі. Механізм державного регулювання туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Політика країни в сфері туризму та готельно-ресторанного господарства.
Тема 2. Середовище функціонування туристичних, готельних та ресторанних підприємств	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР02 Література: [4-5, 10, 19]	Загальне середовище функціонування готельних та ресторанних підприємств та його чинники. Складові робочого середовища суб'єктів надання готельно-ресторанних послуг. Зовнішнє середовище, як чинник конкурентоспроможності готелів та ресторанів. Структура внутрішнього середовища готельно-ресторанного підприємства.
Тема 3. Готельно-ресторанні підприємства в структурі індустрії туризму	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. ПР02; ПР10 Література: [1-3, 12, 18-19]	Сутність підприємств туристичної сфери, як юридичних осіб. Місія та цілі діяльності туристичних підприємств. Функції туристичних та готельно-ресторанних підприємств. Класифікація готельно-ресторанних підприємств за формою власності, кількістю працюючих та розміром доходів. Поняття організаційно-правової форми господарювання. Особливості функціонування суб'єктів туристичної та готельно-ресторанної діяльності у формі одноосібних підприємств. Особливості функціонування суб'єктів туристичної та готельно-ресторанної діяльності як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.
Тема 4. Особливості створення підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год.	Сутність та зміст Статуту туристичних та готельно-ресторанних підприємств. Сутність та зміст засновницького договору

ПР01; ПР08
Література:
[4, 11, 30]

туристичних та готельно-ресторанних підприємств. Статутний капітал готельно-ресторанного підприємства та порядок його формування. Порядок державної реєстрації туристичних та готельно-ресторанних підприємств

Тема 5. Ліцензування туроператорів та категоризація готельно-ресторанних підприємств

лекцій – 4 год.
практ. – 2 год.
ПР01; ПР10
Література:
[3-4, 20, 29]

Ліцензування діяльності туристичних операторів. Порядок надання ліцензій на туроператорську діяльність. Основні ліцензійні умови для організації туроператорської діяльності. Фінансове забезпечення відповідальності туристичних підприємств. Класифікація засобів розміщування туристів. Класифікація підприємств ресторанного бізнесу.

Тема 6. Договірні відносини в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
ПР10, ПР18
Література:
[1-4, 15, 28]

Укладання договорів для організації туристичних подорожей. Договори з рецептивними туроператорами та турагентами. Зміст агентських угод. Договірні відносини із транспортними організаціями. Укладання договорів із засобами розміщення. Організація харчування впродовж туру. Особливості договірних відносин з екскурсійними фірмами і музеями. Основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

Тема 7. Міжнародна співпраця та організації у туризмі і готельно-ресторанній справі

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
ПР01; ПР21
Література:
[1-5, 14, 27-28]

Соціальна, гуманітарна й економічна функції міжнародного туризму. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Роль та значення Всесвітньої туристичної організації (ВТО). Хартія туризму. Шенгенська угода.

Тема 8. Система маркетингових досліджень в туризмі і готельно-ресторанній справі

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
ПР02; ПР20;
ПР21
Література:
[1-3, 27-29]

Суть, типи і напрями маркетингових досліджень в туризмі. Етапи маркетингових досліджень. Форми організації маркетингових досліджень. Система аналізу маркетингової інформації. Дослідження маркетингового середовища туристичних, готельних і ресторанных підприємств. Маркетингові дослідження ринків: туристичних послуг, готельного, ресторанного.

Тема 9. Розвиток нових організаційних форм управління індустрії туризму

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
ПР02; ПР19;
ПР21
Література:
[3-4, 13, 16]

Глобалізація економіки. Вибір нових організаційних форм управління організаціями індустрії туризму. Аспекти розвитку стратегічних альянсів. Організаційні форми діяльності організацій індустрії туризму. Особливості інтеграційних процесів в управлінні організаціями індустрії туризму

Тема 10. Система формування й розподілу прибутку туристичних підприємств

лекцій – 2 год.
практ. – 2 год.
ПР01; ПР10;
ПР21
Література:
[3-6, 13, 9, 15]

Сутність, види та джерела отримання прибутку в туристичному, готельному, ресторанному бізнесах. Показники прибутку та рентабельності підприємств в туристичному, готельному, ресторанному бізнесах. Стратегія економічного управління прибутком підприємств. Економічне управління формуванням і розподілом прибутку підприємств в туристичному, готельному, ресторанному бізнесах.

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. Архіпов В. В., Пандяк І. Г. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн. Вид. 3-ге, перероб. та допов. иїв : Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
3. Непокупна Т. А. Підприємництво в туризмі : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм . Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 73 с.
4. Павлоцький В.Я. Організація підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальностей “Туризм” та “Готельно-ресторанна справа”. Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 82 с.
5. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. Посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.
6. Хурса М. М., Юрко І. В. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Особливості розробки резюме : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 22 с.

Допоміжна література

7. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2006. 352 с.
8. Бошота, Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України . *Держава та регіони*. Серія : Економіка та підприємництво. 2018. № 3. С. 66–72.
9. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Значення бізнес-плану для ефективного функціонування підприємств туристичної індустрії в умовах кризи. Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія “Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм”. 2020. Вип. 11. С. 104–110.
10. Доценко, В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи . *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія : Економіка і менеджмент. 2020. Вип. 43. С. 114–119.
11. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства . *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
12. Ковешніков, В. С., , Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
13. Ковтуненко Ю. В., Ольшевська Д. О., Алексеєнко А. А., Савков Є. О. Особливості використання інноваційних технологій за сучасних умов у готельному та ресторанному бізнесі. *Бізнес Інформ*. 2020. №12. С. 195–201. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-12-195-201>.
14. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . *Journal of geology, geography and geoecology*. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

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. Потьомкін, Д. М. Формування напрямів інноваційного розвитку підприємств гостинно-ресторанного господарства . Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. 2017. № 4-5. С. 25–29.

Інформаційні ресурси

17. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>.
18. Про туризм : Закон України від 15.09.95р. № 325/95-ВР. Чинний, поточна редакція від 16.10.2020. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>.
19. Про підприємство : Закон України від 27.03.91р. № 887-XII. Чинний, поточна редакція від 11.02.2022. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/698-12#Text>.
20. Ліцензійні умови впровадження туроператорської діяльності. Міністерство економіки України : офіційний сайт. URL : <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=20f0c5ac-5fa5-466d-bcdd-326c5f10f3f0&title=LitsenziiniUmoviProvadzheniaTuroperatorskoiDiialnosti>.
21. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
22. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>.
23. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>.
24. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>.
25. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php .
26. Ribas Hotels Group URL: <https://ribashotelsgroup.ua/about/>.
27. Грантова програма – допомога в розробці бізнес-планів для грантів. URL: <https://profit-group.com.ua>.
28. Інформаційний портал у сфері гостинності «Hospitality ON». URL: <http://mkg-group.com/fileadmin/Emailings>.
29. Портал гостинного і ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com.ua/>.
30. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry>.

Методичне забезпечення

31. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>:

32. Опорний конспект лекцій (на електронному носію) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

33. Пакети тестових завдань з кожної теми та загалом по курсу дисципліни.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

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

ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК05. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

- ЗК07. Здатність працювати в міжнародному контексті.
ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.
ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК13. Здатність планувати та управляти часом.
ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

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). Перездавання 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 на 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/struktturni-pidrozdili/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

Затверджено

{{JS:'[oSigner.sFIO_Referent]' ? "
[OSIGNER.SFIO_REFERENT]
":'[oSigner.sNameFamilyUpcase]'}}



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №239 від 2023-03-03 09:30:28.870
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП): СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Сертифікат 2B6C7DF9A3891DA1040000003947CE001A498F03