

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

Факультет туризму  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи



**СИЛАБУСИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «КУРОРТНА СПРАВА»  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

(за загальної редакції професора В.М. Клапчука)

Силабуси навчальних дисциплін Освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2024. 168 с.

Рекомендовано до видання Вченою радою факультету туризму  
Прикарпатського національного університету  
імені Василя Стефаника

#### **РЕЦЕНЗЕНТИ:**

**ВЕЛИКОЧИЙ В.С.**, доктор історичних наук, декан факультету туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;

**ЧОРНА Л.В.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри туризмознавства і краєзнавства, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника.

У навчальному посібнику упорядковано силабуси дисциплін освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Основними складниками силабуса є опис навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, програма, структура (тематичний план) навчальної дисципліни, теми семінарських (практичних, лабораторних) занять, завдання для самостійної роботи, індивідуальні завдання, методи контролю, схема нарахування балів, політика курсу, рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси.

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

© Автори, 2024

© В.М. Клапчук (заг. ред.), 2024

© Факультет туризму, 2024

© Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>4</b>
<b>ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ (НОРМАТИВНІ ДИСЦИПЛІНИ)</b> .....	<b>5</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Бізнес-планування підприємств сфери гостинності.....	<b>6</b>
<b>Польова Л.В.</b> Готельний ринок світу.....	<b>11</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Інноваційні технології в курортній справі.....	<b>15</b>
<b>Лояк Л.М.</b> Креатив у ресторанних технологіях.....	<b>21</b>
<b>Стинська В.В., Мельник Н.В.</b> Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування.....	<b>27</b>
<b>Великочий В.С., Новосьолов О.В.</b> Методологія та організація наукових досліджень.....	<b>32</b>
<b>Польова Л.В.</b> Обслуговування у курортних закладах розміщення.....	<b>40</b>
<b>Клапчук В.М.</b> Організація санаторно-курортної справи.....	<b>45</b>
<b>Котенко Р.М.</b> Охорона праці в галузі.....	<b>49</b>
<b>Мендела І.Я.</b> Стратегічне управління готельними, ресторанними і курортними підприємствами.....	<b>53</b>
<b>Клапчук В.М.</b> Територіальне планування курортних місцевостей.....	<b>57</b>
<b>Клапчук В.М.</b> Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу.....	<b>61</b>
<b>Мендела І.Я.</b> Управління проектами у сфері гостинності.....	<b>65</b>
<b>ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН</b> .....	<b>70</b>
<b>Мендела І.Я.</b> Брендування курортів.....	<b>71</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг... .....	<b>75</b>
<b>Лояк Л.М.</b> Висока кухня.....	<b>81</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Гастродипломатія.....	<b>85</b>
<b>Клапчук В.М., Мельник Н.В.</b> Географія курортів України.....	<b>92</b>
<b>Польова Л.В.</b> Ділові та протокольні заходи в ГРС.....	<b>95</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері.....	<b>99</b>
<b>Польова Л.В.</b> Інклюзивні послуги у курортній сфері.....	<b>103</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Кризове управління міжнародними готельними мережами.....	<b>107</b>
<b>Лояк Л.М.</b> Лакшері-сервіс.....	<b>113</b>
<b>Польова Л.В.</b> Моніторинг курортів України.....	<b>117</b>
<b>Загнибіда Р.П.</b> Організація ділових прийомів.....	<b>120</b>
<b>Поздняков О.В.</b> Професійне спілкування англійською мовою.....	<b>124</b>
<b>Поздняков О.В.</b> Професійне спілкування німецькою мовою.....	<b>128</b>
<b>Польова Л.В.</b> Професійне спілкування польською мовою.....	<b>132</b>
<b>Клапчук В.М.</b> Сучасна курортна справа України.....	<b>138</b>
<b>Клапчук В.М.</b> Транснаціональні корпорації у готельному господарстві.....	<b>142</b>
<b>Лояк Л.М.</b> Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності.....	<b>146</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.....	<b>150</b>
<b>Мендела І.Я.</b> Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері.....	<b>158</b>
<b>Новосьолов О.В.</b> HR-менеджмент.....	<b>162</b>

## Вступ

**Силабус** – навчально-методичний документ, що готується викладачем для здобувача вищої освіти, складниками якого є опис навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, програма, структура (тематичний план) навчальної дисципліни, теми семінарських (практичних, лабораторних) занять, завдання для самостійної роботи, індивідуальні завдання, методи контролю, схема нарахування балів, політика курсу, рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси в Інтернеті.

По суті, силабус – це персоналізована програма викладача для навчання студентів з кожного предмета, що оновлюється на початок кожного навчального року.

Розробка силабусів навчальних дисциплін регламентується Положенням про освітні програми у Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника, відповідного навчального і робочого навчального планів, з врахуванням логічної моделі викладання дисципліни.

В основі силабусу з кожної дисципліни лежать ключові компетенції, які студент повинен розвинути після її вивчення. Крім теоретичних знань, особливу увагу приділяють практичним навичкам, які студенти успішно адаптують в реальних умовах роботи в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

В сучасних умовах готельний і ресторанный бізнес, а також курортна сфера продовжують активно розвиватися. Це сприяє підвищенню попиту на кваліфікованих спеціалістів у даній галузі.

Даний посібник містить оновлені силабуси, які відображають сучасні тренди та підходи у вивченні курортної та готельно-ресторанної справи. Для забезпечення якісного навчання необхідний єдиний методичний підхід, який би враховував особливості галузі та дозволяв би сформуванню необхідного комплексу знань і навичок у студентів.

Метою навчального посібника «Силабуси навчальних дисциплін освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є підвищення якості освітнього процесу за рахунок ознайомлення здобувача вищої освіти з політикою навчальних дисциплін, їх змістом, організаційними формами, за яких відбувається навчання, формами й сутністю контролю, виконання індивідуальної роботи, базовою і допоміжною літературою з дисциплін.

Завданням даного посібника є:

- Систематизувати навчальний матеріал з дисциплін освітньо-професійної програми «Курортна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;
- Вказати на рекомендовані ресурси;
- Структурувати процес навчання;
- Забезпечити якісну підготовку студентів;
- Забезпечення єдності методичного підходу;
- Сприяти підвищенню якості навчання.

**ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ  
(НОРМАТИВНІ ДИСЦИПЛІНИ)**

## БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Бізнес-планування підприємств сфери гостинності
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Курортна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16/8 год. Семінарські заняття – 14/4 год. Самостійна робота – 60/78 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета:** Метою вивчення дисципліни 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.

**Завдання:**

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

**Компетентності:**

- ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
- ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.
- СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.
- СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.
- СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
- СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.
- СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.
- СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

**Програмні результати навчання:**

- ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати

їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

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

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

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	ЕКОНОМІЧНА РОЛЬ І ЗНАЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	Поняття бізнес-плану, мета, завдання, його розробки. Принципи бізнес-планування. Види бізнес планів, їх характеристика.	Питання, тести, практична робота
2.	ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ	Поняття інформаційного забезпечення. Джерела даних, класифікація користувачів інформаційного забезпечення. Збір, систематизація, аналіз інформації. Предмет комерційної таємниці.	Питання, тести, практична робота
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..	Питання, тести, практична робота
4.	РОЗРОБКА БІЗНЕС-ПЛАНІВ ЗА ФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ	Бізнес план нового будівництва. Бізнес-план фінансового оздоровлення Бізнес-план реорганізації. Бізнес-план інноваційного проекту.	Питання, тести, практична робота
5.	ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Вимоги до техніко-економічне обґрунтування. Показники виробничого плану. Програма інвестицій. Оцінка доцільності капіталовкладень.	Питання, тести, практична робота
6.	УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ. ПРЕЗЕНТАЦІЯ.	Соціальна ефективність проекту. План охорони навколишнього середовища. Фінансовий план. Вимоги до презентації, порядок її проведення.	Питання, тести, практична робота
7.	АНАЛІЗ, ЕКСПЕРТИЗА БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Аналіз ризиків проекту та шляхи їх нейтралізації. Фінансовий аналіз бізнес-плану. Експертні висновки. Аудит бізнес-плану.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

##### Методична література

1. Мендела І.Я. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 116 с.
2. 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.
3. Карінцева, О. І., Харченко, М. О., Пономарьова, Г. С. Підвищення ефективності бізнес-процесів на виробничому підприємстві // Механізм регулювання економіки. 2020. № 4. С. 58-69.
4. Мельник Л. Г., Карінцева О. І. Економіка і бізнес : підручник / за ред. Л. Г. Мельника, О. І. Карінцевої. Суми : Університетська книга, 2021. 316 с
5. Бізнес-планування в підприємництві: навчально-методичний посібник для студентів ОР “бакалавр” спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». / Васильченко С.М. – Івано-Франківськ : ВДВ ЦІТ Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника, 2020. – 57 с.

##### Рекомендована література

6. Барроу, Колін. Бізнес-план: практ. посібник: Пер. з англ. Київ: Знання, 2002. 285 с.
7. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. Сімферополь, Саки: Підприємство Фенікс, 2011. 190 с.
8. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2010. 223 с.
9. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Івано-Франківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. 200 с.
10. 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.
11. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз: навч. посіб. для студ. ВНЗ. Житомир: ЖДТУ, 2006. 419 с.
12. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Сімферополь: Фенікс, 2010. 133 с.



13. Васильців Т. 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. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 63 с.
14. Васильців Т. Бізнес-планування: індивід. навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 31 с.
15. Васильців Т. Бізнес-планування у готельному та ресторанному господарстві: завдання до практик та семінар. занять і самост. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань -1401- Сфера обслуговування») всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій). Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 60 с.

#### Інформаційні ресурси

16. Бюро фінансового моделювання <http://www.bfm-ua.com/>
17. Державна служба статистики: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
18. Міністерство економічного розвитку і торгівлі: [www.me.gov.ua](http://www.me.gov.ua)
19. Державне агентство України з туризму і курортів: <http://www.tourism.gov.ua/ua/>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201д , ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).

<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввічливих відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК СВІТУ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Готельний ринок світу
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Нормативна
Курс/семестр	2/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

### 2. Опис дисципліни

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

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

**Компетентності:**

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

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

ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Теоретичні засади розвитку ринку готельних послуг	Сучасна теорія готельної індустрії. Основні поняття та специфіка готельної індустрії. Історія створення та формування сучасної індустрії гостинності. Етапи становлення та розвитку готельної	Питання, тести, самостійна практична робота

		індустрії. Створення перших закладів гостинності та їх еволюція у сучасні готельні комплекси.	
2.	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку	Знати умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства, загальні тенденції розвитку світової готельної індустрії, регіональні особливості розвитку готельної індустрії та перспективи розвитку готельної сфери у світі.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Організація світового ринку готельних послуг	Знати передумови та проблеми у формуванні міжнародної класифікації закладів розміщення. Критерії за якими класифікуються заклади розміщення. Американська класифікація готелів та її специфіка і особливості. Класифікація закладів розміщення, що є поширена в країнах центральної та східної Європи, а також її особливості та специфіка.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	Знати термінологію, а також особливості готельних мереж у світі, а саме: Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Готельна мережа Marriot International. Готельна мережа Hilton Hotels Corporation. Американські та східні готельні ринки.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Готельні мережі України	Знати особливості національних готельних мереж. Наприклад: Reikartz Hotel Group, Premier-Hotels. Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж. Знати державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією	Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства в Україні, чітко розрізняти органи державної виконавчої влади.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	Знати основи інформаційного забезпечення готельної індустрії, поняття та роль інформаційних технологій в управлінні, основні складові інформаційних технологій, сутність, значення і особливості інформаційних технологій в готельному господарстві	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.	Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та в світі.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
<b>Рекомендована література</b>	
1.	Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
2.	Головко О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2018. 338 с.
3.	Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури». 2019. 544 с.
4.	Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2019. 472с.
5.	Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
6.	Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиXXI, 2019. 464 с.
7.	Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : <a href="http://www.worldtourism.org">www.worldtourism.org</a> .

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та

	<p>академічної доброчесності», «Кодекс честі «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В КУРОРТНІЙ СПРАВІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Інноваційні технології в курортній справі
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16/8 год. Семінарські заняття – 14/4 год. Самостійна робота – 60/78 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/b102d2e41d1864f91970">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/b102d2e41d1864f91970</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета:** вивчення дисципліни «Інноваційні технології в курортній справі» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній справі, розроблення та запровадження інноваційного готельного та ресторанного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, у обслуговуванні гостей в закладах сфери гостинності; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу готельного та ресторанного продукту; формування знань щодо до новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами сфери гостинності.

**Цілі курсу:** є теоретична та практична підготовка студентів до фахової інноваційної діяльності у галузі готельно-ресторанної справи; застосування теоретичних аспектів інноваційного менеджменту в практичній діяльності; ознайомлення з інноваційними технологіями, що застосовуються у сфері гостинності, із спектром новітніх технологій, використовуваних в готельному і ресторанному сервісі, курортній справі і туризмі; використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств; розвиток уявлень про арсенал комп'ютерних засобів інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення; розуміння взаємозв'язку технологій надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання; застосування методів оцінки економічної ефективності інноваційних перетворень.

**Компетентності:**

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

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

**3. Структура курсу**

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Інновації і циклічність економічного розвитку	Поняття і класифікація інновацій. Інноваційний процес. Інноваційна діяльність і її види	Питання, тести, практична робота
2.	Ключові поняття інноваційного розвитку	Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку Підприємств. Вибір напрямків інноваційного розвитку. Особливості управління вибором напрямків інноваційного розвитку. Критерії і методичні основи вибору напрямків інноваційного розвитку підприємств. Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку підприємств	Питання, тести, практична робота
3.	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	Чинники інноваційного розвитку підприємства. Різновиди ефектів при оцінці інноваційного розвитку. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку підприємства. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку. Чинники інноваційного розвитку підприємства	Питання, тести, практична робота
4.	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності. Типи організаційних структур управління інноваціями на підприємстві. Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності	Питання, тести, практична робота
5.	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері.	Інформаційне суспільство: базові дефініції. Інформаційна база для управління інноваційним розвитком підприємств. Показники ефективності інформації. Інформаційні моделі взаємодії інформаційних потоків на етапах ухвалення рішень з вибору напрямків інноваційного розвитку. Інформаційне суспільство: базові дефініції	Питання, тести, практична робота
6.	Державна підтримка інноваційного підприємництва	Механізм державної підтримки підприємницької діяльності. Державна підтримка інновацій. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності в Україні.	Питання, тести, практична робота
7.	Національні інноваційні системи	Сутність та зміст національної інноваційної системи. Структурні елементи національної інноваційної системи. Передумови і	Питання, тести, практична робота



		проблеми створення національної інноваційної системи в Україні	
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	Технологічні інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві. Організаційні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури підприємств сфери гостинності. Економічні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у готельно-ресторанному сферу .	Питання, тести, практична робота
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).	Питання, тести, практична робота
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	Інноваційні технології обслуговування гостей у готелях та ресторанах. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному та ресторанному обслуговуванні.	Питання, тести, практична робота
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного та ресторанного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі та ресторані, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельно-ресторанному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	Оптимізація енергоспоживання у ресторані та готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях та ресторанах. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних та ресторанних послуг. Основні поняття та визначення в галузі готельно-ресторанного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі та ресторани різних категорій. Додаткові послуги.	Питання, тести, практична робота

14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	Необхідність інновацій в ресторанах та готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей ресторанів та готелів.	Питання, тести, практична робота
----	--	---	----------------------------------

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	70
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5				50
Самостійна р-та																10		20
Проміжний тестовий контроль							10						10				10	30
Екзамен																		

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.</li> <li>Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.</li> <li>Новосьолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.</li> </ol> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вовк В. Інформаційні технології в готельному бізнесі. Вісник ДонНУЕТ. № 2(59). 2019. с. 152-157.</li> <li>Ковальов Г. Розвиток готельного бізнесу за допомогою ІТ-інструментів. Маркетинг в Україні № 1. 2018. с. 31-35.</li> <li>Косіков Д. Інформаційні технології в готельному бізнесі», Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету. Серія: Економіка, № 30. 2018. с. 51-55.</li> <li>Маркова Є. Автоматизація обліку та управління в готельному бізнесі», Вісник Київського національного університету технологій та дизайну, № 3(85). 2019. с. 99-103.</li> </ol> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. <i>Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36</i>. [Електронний ресурс]. URI <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text</a></li> <li>Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <a href="http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/35256">http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/35256</a></li> <li>Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21">http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21</a>.</li> </ol>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.

<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.
---------------------------	--

## КРЕАТИВ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Креатив у ресторанних технологіях
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 20 год. Лабораторні заняття – 32 год. Самостійна робота – 38 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> є ознайомлення майбутніх фахівців з вітчизняним і зарубіжним досвідом розвитку ресторанних технологій з виробництва ексклюзивної кулінарної продукції, використання нетрадиційних інгредієнтів та стилів декорування страв, сучасними підходами до комбінаторики смаку і аромату, релігійними кулінарними традиціями, створенням високої кухні, сучасними концепціями та інноваційними технологіями сервісу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Креатив у ресторанних технологіях», ознайомити з сучасними концепціями та форматами закладів ресторанного бізнесу; сучасними авангардними технологіями сервісу та ексклюзивними послугами.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання

1.	Концепції закладів ресторанного господарства: класифікація і характеристика	Знати особливості форматів та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства даних форматів. Вміти вірно обирати напрями формування атмосфери для стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Знати вимоги системи НАССР закладів сучасного формату при підготовці і обслуговуванні різних заходів, основні елементи. Знати особливості надання та асортимент послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства. Розуміти суть концепції послуг та їх відповідність потребам споживачів.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Ексклюзивні технології сервісу у концептуальних закладах ресторанного господарства	Знати особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Знати організацію відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг, новітні та інноваційні технології виготовлення продукції ресторанного господарства. Знати та застосовувати систему технологій приготування і подавання «Cook & Serve»; технологію приготування і зберігання страв «Cook & Hold». Знати систему технологій приготування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook & Chill». Знати систему технологій приготування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide»; технологію заморожування готових страв «Cook & Freeze»; технологію масового виготовлення кулінарної продукції «CapKold».	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Професійна майстерність персоналу у концептуальних закладах ресторанного господарства	Знати основні засади роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Вміти формувати винну карту залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Знати правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніку подавання. Знати основні вимоги і професійні обов'язки бариста. Знати класифікація і характеристику сортів кави, вимоги до якості, країни-виробника; рецептури кавових сумішей та способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Знати основні вимоги і професійні обов'язки вітальє. Знати класифікацію і характеристику сигар, основні країни-виробники, правила	Питання, тести, самостійна практична робота

		зберігання та подавання. Розуміти та знати правила споживання, сигарний етикет, сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів.	
7.	Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика	Знати напрями удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів, риби, м'яса та птиці. Знати застосування екзотичної рослинної сировини в технологіях кулінарної продукції закладів ресторанного господарства. Знати шляхи розширення асортименту і покращення харчової цінності страв зрізних видів сировини. Знати та застосовувати креативні методи приготування страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Квіткова гастрономія в кулінарному дизайні	Знати креативні методи приготування квітково-фруктових композицій, гастрономічних, солодких та дитячих букетів. Знати асортимент десертів, других гарячих страв із їстівними квітами. Знати напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва готових страв з мікрозеленню (мікрогрінами).	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Ф'южн-кулінарія у гастрономічних концепціях ресторанів	Знати перспективи розвитку ресторанів із ф'южн стравами. Розрізняти фактори ф'южн: культурна розмаїття клієнтів, досвід і шаблони подорожування, кулінарна витонченість та відкритість до нових кулінарних вражень. Знати авторський мікс технологій різних кухонь світу. Застосовувати поєднання інгредієнтів, спецій, приправ в ф'южн стравах Food design – креативний напрям у оформленні страв і напоїв.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Шоколадне мистецтво	Розуміти суть шокології. Знати види і характеристику какао. Знати мистецтво створення шоколаду та правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Вміти застосовувати шоколадні фонтани. Розуміти суть шоколадного кейтерингу.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Ексклюзивні десерти	Знати технології приготування та асортимент ексклюзивних десертів, шляхи їх удосконалення. Вміти організувати роботу кенді-бару під час організації бенкетів та кейтерингу.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	40

Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
1. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
<b>Рекомендована література</b>
<b>Базова</b>
1. Івашків Л. Я., Джурик Н.Р. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посібник Львів. 2017. 172 с.
2. Кравчук Н. М., Корецька І.Л. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання. Київ: НУХТ. 2014. 114 с. URL: <a href="http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf">http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf</a>
3. Пересічний М. І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: навч. посібник. Київ: КНТЕУ. 2003. 196 с.
4. П'ятницька, Г. Т., П'ятницька, Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ. 2013. 250 с.
5. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151с. URL: <a href="http://eprints.kname.edu.ua/62067/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BB%D0%BE%2C%20%D0%A1%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%9F%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9%2C%20213%D0%9B%2C%202022.pdf">http://eprints.kname.edu.ua/62067/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BB%D0%BE%2C%20%D0%A1%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%9F%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9%2C%20213%D0%9B%2C%202022.pdf</a>
Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64 с.
<b>Допоміжна</b>
1. Бараболя О.В., Куш Л.І., Дудник О.С., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник, Уманського університету садівництва №1. 2022. С. 52–57.



2. Брич В.Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. К: Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
5. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 411 с..
6. Паска М. З. І Радзімовська О.В., Буряк М. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. Київ: НУХТ, 2020. С. 119–221.
7. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.
8. Паска М. З., Куцмида А. Т. Техно-новини ресторанного бізнесу. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). Мелітополь, 2020. С. 230–233.
9. Паска М., Баль-Прилипко Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення: матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 283–287.
10. Шивельбуш В. Смаки раю: Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів. Київ: «Критика». 2012. 256 с.
11. Юхно В.М., Бараболя О.В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник Уманського університету садівництва №1. 2022. С. 46–51.

#### Інформаційні ресурси

1. Worldwide Restaurant Directory/ DiningGuide. URL: <https://www.diningguide.com>
2. Michelin Guide - the official website. URL: <https://guide.michelin.com/en>.
3. The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy. URL: <http://www.theworlds50best.com/>
4. Їжа в стилі ф'южн URL: <https://magazine.tabris.ru/food/sinteziruj-eto/>
5. Спробувати все URL: кухні світу: fusion-ресторани Києва. [http://izum.ua/restoran/articles/popobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva\\_207768](http://izum.ua/restoran/articles/popobovat-vse-kukhni-mira-fusion-restorany-kieva_207768)
6. Fusion-кухня з ямайським акцентом – вже на порозі 2018. URL: <https://uk.restorator.ua/post/fusion-kuhnia-s-iamaiskim-akcentom-uzhe-na-poroge-2018>
7. Найкращі дубайські ресторани зі стравами в стилі ф'южн. URL: <https://www.visitdubai.com/uk/sc7/articles/dubai-fusion-dining>
8. Ресторани ф'южн Львова Lviv. URL: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv\\_Lviv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295377-c17-Lviv_Lviv_Oblast.html)

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Лояк Лілія Миколаївна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та
---------------------------------	--

	<p>академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми, участь у конференції з відповідною тематикою
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН ЗІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> формування методичної компетентності майбутніх фахівців зі сфери обслуговування.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Методика викладання дисциплін зі сфери обслуговування», сформувати у студентів систему знань, умінь та навичок викладання навчальних дисциплін у ЗВО; здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК 6 Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв’язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Концептуальні засади методики викладання дисциплін зі сфери обслуговування.	Знати предмет і завдання методики викладання дисциплін зі сфери обслуговування. Вміти складати навчально-методичний комплекс зі	Питання, тести, самостійна практична робота

		спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Знати особливості організації аудиторної роботи зі студентами.	
2.	Методика підготовки та читання лекції у вищій школі	Ознайомитися з лекцією як організаційною формою навчання у ЗВО, її види. Володіти методикою підготовки лекції. Володіти методикою проведення лекції. Знати критерії оцінювання лекторської майстерності.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій у вищій школі	Володіти методикою підготовки та проведення практичних занять. Володіти методикою підготовки та проведення семінарських занять. Володіти методикою підготовки і проведення лабораторних робіт. Володіти методикою проведення консультацій та індивідуальних занять. Знати критерії оцінювання практичних, семінарських занять.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Методика організації педагогічного контролю студентів	Знати завдання, функції і види педагогічного контролю. Знати форми і методи контролю навчальних досягнень студентів. Знати загальні критерії оцінювання знань студентів на іспиті. Ознайомитися з організацією проведення державної атестації студентів. Ознайомитися з організацією практичної підготовки майбутніх спеціалістів.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Методика організації науково-дослідницької роботи студентів	Ознайомитися з організацією науково-дослідницької діяльності студентів. Володіти методикою підготовки наукової статті. Володіти методикою підготовки наукової доповіді. Володіти методикою написання есе. Володіти методикою написання тез. Володіти методикою виконання курсових, дипломних робіт.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Підготовка викладача вищої школи до викладання дисциплін зі сфери обслуговування.	Знати правові основи діяльності науково-педагогічних працівників вищої школи. Знати специфіка діяльності педагога у закладі вищої освіти. Ознайомитися з основними напрямками діяльності викладача ЗВО. Ознайомитися з психологічною структурою педагогічної діяльності. Володіти педагогічним професіоналізмом викладача ЗВО.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35

Самостійна практична робота	5
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу											
Види навчальної роботи								Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума		
Поточний контроль							СПР			Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Пр.			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5		5	5		
Max= 35							Max= 5	Max= 10		50	100

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стинська В. Методика викладання у вищій школі: <i>навч. посіб.</i> Івано-Франківськ, 2022. 180 с. [Електронне видання].</li> <li>2. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Вид. 2-ге, доп. і переробл.: [Електронне видання] / Уклад. В. В. Стинська, Т. К. Завгородня, Л. М. Прокопів. Івано-Франківськ, 2020. 44 с.</li> <li>3. Стинська В. Теорія і практика вищої професійної освіти в Україні: <i>навч.-метод. посіб.</i> Івано-Франківськ, 2021. 137 с. [Електронне видання].</li> </ol> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center">БАЗОВА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. URL: <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18">zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18</a></li> <li>5. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text</a></li> <li>6. Про Національну стратегію розвитку освіти в Україні на період до 2021 року. URL: <a href="https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/344/2013">https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/344/2013</a>.</li> <li>7. Про утворення Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти : постанова КМУ від 15 квітня 2015 р. № 244. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2015. № 108.</li> <li>8. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. URL: постанова Кабінету Міністрів України від 20 квітня 2015 р. № 266. URL: <a href="http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/101-perelik-galuzej-znan-i-spetsialnostej">http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/101-perelik-galuzej-znan-i-spetsialnostej</a>.</li> <li>9. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від від 26 грудня 2015 р. № 848-VIII. URL: <a href="http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/112-zakon-ukrayiny-pro-naukovu-i-naukovo-tehnicnu-dijalnist">http://vnz.org.ua/zakonodavstvo/112-zakon-ukrayiny-pro-naukovu-i-naukovo-tehnicnu-dijalnist</a></li> <li>10. Гриценко І.С., Огарь С.В., Кутєпова В.М., Светочева І.І. Організація та проведення лабораторних, практичних та семінарських занять: <i>метод рек. для викладачів</i>. Х., 2014. 28 с.</li> <li>11. Дубасенюк О.А., Антонова О.Є. Методика викладання педагогіки: курс лекцій: вид.2, доповнене. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2017. 327 с.</li> <li>12. Інноваційні методи проведення занять. Методичний посібник. Автор-укладач Кожухар О.А. Чернігів, 2017. 24 с.</li> <li>13. Каплінський В.В. Методика викладання у вищій школі: <i>навчальний посібник</i>. Вінниця: ТОВ «Ніланд ЛТД», 2015. 224 с.</li> <li>14. Козлова Г.М. Методика викладання у вищій школі: <i>навчальний посібник</i>. Одеса, 2014. 200 с.</li> <li>15. Методика викладання у вищій школі (мотивація навчальної діяльності): Матеріали методичного семінару «Мотиваційний підхід до організації навчального процесу у вищій школі» / [Н. Я. Кравчук, О. Є. Коваль]. Тернопіль: ТНЕУ, 2011. 81 с.</li> </ol>

16. Методика викладання у вищій школі : *навчальний посібник* /О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьєва, Г. І. Матукова. Сімферополь, 2011. 270 с.
17. Михайличенко О. В. Методика викладання суспільних дисциплін у вищій школі: навчальний посібник. / Вид. друге. Доп. та перероблене. Суми, СумДПУ, 2009. 122 с.
18. Нагаєв В. М. Методика викладання у вищій школі: *навчальний посібник*. К.: ЧП, 2007. 211 с.

**ДОДАТКОВА:**

1. Алексюк А.М. Педагогіка вищої освіти в Україні: Історія. Теорія. *Підручник*. Київ: Либідь, 1998. 560 с.
2. Курлянд З.Н. Педагогіка вищої школи. Київ: Знання, 2009. 387 с.
3. Лаппо В.В. Виховання духовних цінностей аспірантської молоді в осередку академічної групи ВНЗ: *метод. реком.* Івано-Франківськ: НАІР, 2016. 225 с.
4. Ортинський В.Л. Педагогіка вищої школи : *навч. посібник* / М-во освіти і науки України, Львівський держ. ун-т внутрішніх справ. Київ: ЦУЛ, 2009. 472 с.
5. Слєпкань З. Наукові засади педагогічного процесу у вищій школі. Київ, 2000. 255 с.
6. Стинська В. Моделювання професійної діяльності майбутніх викладачів закладів вищої освіти. *Нові технології навчання*. 2020. Вип. 94. С. 315–319.
7. Стинська В. Роль науково-дослідницької діяльності у професійному становленні майбутніх викладачів ЗВО. *Матеріали міжнародній науково-практичній конференції «Інноваційний потенціал сучасної освіти та науки»*. Київ, 2020. С. 240–242.
8. Стинська В. Самоосвіта як складова формування професіоналізму майбутніх фахівців ЗВО. *Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки майбутніх фахівців»*. Хмельницький, 2020. С. 97–101.
9. Стинська В. “Перевернута лекція” – інновація у методиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Гірська школа українських Карпат*. 2022. № 27. С. 115 – 121.
10. Стинська В., Бойчук В., Ящишин З. Лекція як форма організації і метод навчання у закладах вищої освіти. *Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю «Актуальні питання підвищення якості освітнього процесу»*. Яремче, 2019. С. 60.
11. Стинська В., Карпенко О. Тренінгові технології у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Людинознавчі студії*. Серія «Педагогіка». 2021. № 12 (44). С. 172–177.
12. Стинська В., Прокопів Л. Інноваційні методики викладання дисциплін у ЗВО в процесі магістерської підготовки. *Гірська школа українських Карпат*. 2020. № 22. С. 145 – 150.
13. Стинська В., Прокопів Л. Технології формування лідера у процесі професійної підготовки викладача ЗВО. *Освітні обрії*. 2021, № 1(52). С. 115–118.
14. Стинська В., Прокопів Л., Серман Л. «Soft skills» у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Гірська школа українських Карпат*. 2021. № 24. С. 100– 104.
15. Стинська В., Чепіль М., В., Прокопів Л. Кейс-метод – інновація у підготовці студентів магістратури у закладі вищої освіти. *Молодь і ринок*. 2023. №4 (212). С.16-19.
- Stynska V., Kondur O. Strategies of professional preparation of the competitive specialist in the conditions of information environment. *Contemporary technologies in the educational process: monografia*. Publishing House of Katowice School of Technology, 2020. P. 75–81.
16. Стинська В., Ящишин З., Кліщ І. Компетентнісний підхід у вищій професійній освіті України. *Науковий часопис НПУ імені М.П Драгоманова*. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2021. Вип. 79. Том 2. С. 139–142.
17. Стинська В., Ящишин З., Янків О., Стинський В. Використання цифрових освітніх платформ у процесі підготовки майбутніх викладачів ЗВО. *Молодь і ринок*. 2021. №5-6 (191-192). С. 21–25.
18. Стинська В.В., Заяць Л.М., Ящишин З.М., Барила Н.І. Професійна компетентність – основа становлення сучасного викладача закладу вищої освіти. *Матеріали науково-методичної конференції з міжнародною участю «Актуальні питання підвищення якості освітнього процесу»*. Івано-Франківськ, 18 вересня 2020. С. 157–159.
19. Туркот Т. Педагогіка вищої школи. Київ, 2011. 625 с.
20. Цокур О.Я. Педагогіка вищої школи: *навч.- метод. посіб.* Випуск 1. Основи наукового педагогічного дослідження / За ред. Панькова А.І. Одеса, 2002. С.424.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Кафедра педагогіки та освітнього менеджменту імені Богдана Ступарика м.Івано-Франківськ, вул.Бандери, 1, ауд.510. тел. (0342)570011. <a href="mailto:kstuparyka@pnu.edu.ua">kstuparyka@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач (і)</b>	Стинська Вікторія Володимирівна – доктор педагогічних наук, професор
<b>Контактна інформація викладача</b>	e-mail: <a href="mailto:viktoriia.stynska@pnu.edu.ua">viktoriia.stynska@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Будь-які форми порушення академічної доброчесності не толеруються.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацьовуються шляхом додаткового тестування на платформі d-learn
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Студент зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів із дня пропуску заняття
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Будь-які форми невідповідної поведінки під час заняття не прийнятні.
<b>Додаткові бали</b>	Нараховуються під час роботи на лекційному занятті
<b>Неформальна освіта</b>	Можливість отримання додаткових балів. Рекомендовані платформи: PROMETHEUS, ДНУ «УкрІНТЕІ», EDERA.

## МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Методологія та організація наукових досліджень
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Обов'язковий компонент ОП
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://test-d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/94ccea6be42bcd91714a0">https://test-d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/94ccea6be42bcd91714a0</a>

### 2. Опис дисципліни

Основною *метою курсу* є ґрунтовне вивчення студентами теоретико-методологічних основ наукового дослідження, ознайомлення з процесом наукового пізнання і творчості, оволодіння комплексною методикою самостійного наукового дослідження в галузі туристичних наук зокрема. Вивчення курсу надасть можливість студентам набути умінь і навичок науково-дослідної роботи.

**Завдання курсу** полягають у:

- ознайомленні студентів з теоретико-методологічними засадами сучасної економічної науки, її понятійно-термінологічним апаратом, особливостями процесу наукового пізнання, основними методами та засобами наукового дослідження з менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, вимогами до оприлюднення, оформлення та апробації результатів наукового дослідження;
- опануванні студентами теоретичного і методичного матеріалу та закріпленні його на практичних і семінарських заняттях, формуванні умінь і навичок самостійного наукового дослідження;
- відпрацюванні умінь і навичок щодо складання програми дослідження, підбору інформаційних джерел, вибору методики і методів, узагальнення результату та оформлення матеріалів дослідження, публікації та апробації основних положень самостійної науково-дослідної роботи студентів;
- закріпленні набутих знань, умінь і навичок щодо методики дослідження, узагальнення результату обстежень, написання реферата, звітів НДР, оформлення наукових впроваджень.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

- загальні принципи і підходи до наукових досліджень;
- методологію наукових досліджень;
- понятійно-термінологічний апарат;
- специфіку економічних досліджень;
- інформаційні системи наукових досліджень;
- ринок науково-технічних розробок;
- основи авторського права;

**вміти**:

- застосовувати методику наукових досліджень;
- оцінювати ризики та економічну ефективність науково-конструкторських робіт;



- проводити наукові дослідження;
- впроваджувати наукові дослідження;
- аналізувати та узагальнювати результати наукових досліджень в формі статей, курсових робіт, випускних кваліфікаційних робіт.

**Компетентності:**

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

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

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

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

ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	<b>Тема 1. Історія становлення та розвитку науки</b>	Суть наукового пізнання. Функції знання. Практика - основа пізнання. Відносне й абсолютне наукове знання. Наукове дослідження як форма розвитку науки. Форми наукових досліджень. Об'єкт, предмет і основні етапи наукового дослідження. Наука античного світу. Наука стародавнього світу. Наука в епоху Середньовіччя та Відродження. Революційні процеси в науці, що відбулися у ХУІ-ХІХ ст. Наука у ХХ ст. Основні сучасні тенденції розвитку науки. Поняття «наука». Її предмет, мета та функції. Завдання, що ставляться перед наукою. Структурні елементи науки: наукова ідея, гіпотеза, закон, теорія, наукова концепція, принципи, поняття та їх характеристика.	Питання, тести, практична робота
2.	<b>Тема 2. Наука як система знань</b>	Науковий напрям - наукознавство. Розділи наукознавства та їх характеристика.	Питання, тести, практична робота

		<p>Основні завдання наукознавства.          Мета, функції та значення класифікації наук. Фундаментальні та прикладні науки. Природничі та соціально-філософські науки. Національна класифікація наук.          Основні якості, що відповідають статусу науковця.</p>	
3.	<b>Тема 3. Організація науково-дослідної роботи в Україні</b>	<p>Спрямування державної політики України з наукової та науково-технічної діяльності. Організаційна структура науки. Повноваження Президента України, Верховної Ради, Кабінету Міністрів у науковій та науково-технічній сфері. Національна академія наук - вищий науковий орган держави. Галузеві академії. Мета створення при Президентові України Ради з питань науки та науково-технічної політики. Державний фонд фундаментальних досліджень. Громадські наукові організації. Суб'єкти наукової та науково-технічної діяльності. Пріоритетні напрями державної підтримки у сфері наукового, технічного розвитку та виробництва. Інноваційна діяльність. Фінансування науки. Пріоритетні напрями фінансування науки України. Основні заходи подальшого розвитку науково-дослідної діяльності.          Аспірантура, докторантура як основна форма підготовки наукових і науково-педагогічних кадрів в Україні.          Науково-дослідна робота студентів (НДРС). Роль профільюючих, випускових кафедр в організації НДРС. Форми НДРС у межах навчального процесу та поза ним.</p>	Питання, тести, практична робота
4.	<b>Тема 4. Основи методології науково-дослідної діяльності</b>	<p>Поняття методології. Її головна мета і основні функції. Методика досліджень. Методологія теоретичних досліджень. Ідеалізація. Формалізація. Гіпотеза. Евристичність, конструктивність та простота теорії. Методи теоретичних досліджень.          Методологія досліджень емпіричного рівня. Опис, спостереження та експеримент. Методи оброблення й аналізу дослідних даних. Оцінювання випадкових похибок експерименту, Експериментальні <b>оцінки</b> величини, щр <b>вимірюється та її</b> середньоквадратичного відхилення. Перевірка однорідностей дисперсій. Обчислення відносної похибки результатів виміру. Визначення необхідної кількості повторних дослідів. Вилучення грубої похибки. Послідовність математичної обробки експериментальних даних.</p>	Питання, тести, практична робота

		Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень: моделювання, ідеалізація, абстракція, узагальнення та уявний експеримент.	
5.	<b>Тема 5. Основні методи наукових досліджень та їх характеристика</b>	<p>Поняття наукового методу. Його основні ознаки. Методи наукового пізнання: загальнонаукові, конкретно-наукові, спеціальні.</p> <p>Системність методів. Теоретичні дослідження і принципи, категорії та закони діалектики.</p> <p>Традиційно загальнонаукові методи: спостереження, аналіз і синтез, індукція і дедукція, порівняння й аналогія, узагальнення та абстрагування, метод експерименту. Сучасні (модерні) загальнонаукові методи: системний, формалізація, ідеалізація, аксіоматико-дедуктивний, метод моделювання.</p> <p>Загальні положення системного методу досліджень. Характеристика різних типів систем. Критерій ефективності функціонування системи. Методологічні аспекти поділу системи на підсистеми. Фактор впливу на систему: керовані, некеровані, збурювальні. Вибір факторів та критерію оптимізації підсистем. Узгодження критерію оптимізації підсистем із критерієм ефективності функціонування великої системи. Застосування системного підходу при розробленні новітніх технологій продукції ресторанного та готельного господарства.</p>	Питання, тести, практична робота
6.	<b>Тема 6. Вибір, етапи та економічна ефективність наукового дослідження</b>	<p>Поняття наукового напрям. Його класифікація та структурні одиниці. Проблема, тема, завдання наукового дослідження. Вимоги, що висувають до вибору теми. Класифікація наукових досліджень за видами в'язків із виробництвом, мірою важливості для народного господарства, цільовим призначенням, джерелами фінансування і термінами проведення досліджень.</p> <p>Три етапи проведення наукових досліджень: аналіз сучасного стану проблеми та техніко-економічне обґрунтування теми, проведення теоретичних чи експериментальних досліджень, впровадження наукових досліджень.</p> <p>Ефективність науки. Науково-технічний, економічний та соціальний ефект. Перспективність теми. Методи її визначення. Оцінювання ефективності науково-дослідної роботи.</p>	Питання, тести, практична робота

7.	<b>Тема 7. Методика підготовки і оформлення курсових, дипломних та магістерських робіт</b>	<p>Поняття, загальна характеристика і вимоги до курсових та дипломних робіт.</p> <p>Етапи підготовки курсових та дипломних робіт. Підготовчий етап - вибір теми, з'ясування об'єкта, предмета і мети дослідження. Перший (початковий) етап - складання структури роботи. Другий етап - вивчення та конспектування літератури з теми курсової (дипломної) роботи. Наступний етап - викладення тексту роботи. Кінцевий етап – написання вступу та висновків до курсової (дипломної) роботи, оформлення списку літератури та додатків, редагування тексту, підготовка роботи до захисту.</p> <p>Рекомендована структура курсових та дипломних робіт. їх технічне оформлення. Вимоги до процедури захисту курсової (дипломної) роботи. Обов'язки наукового керівника курсової (дипломної) роботи. Магістерська робота: поняття та її підготовка.</p>	Питання, тести, практична робота
8.	<b>Тема 8. Інформаційне забезпечення наукової роботи</b>	<p>Суть і види науково-технічної інформації. Технічна, економічна та соціальна інформація. Поняття «науковий документ». Класифікація документів. Універсальна десяткова класифікація (УДК).</p> <p>Первинна і вторинна інформація. Організація етапу збору і відбору інформації. Основні положення інформаційного пошуку. Методи нагромадження первинної інформації: опитування, спостереження, експеримент, тестування й анкетування. База даних та знань.</p> <p>Прийоми і методи аналізу одержаних даних. їх інтерпретація. Підсумкові документи дослідження.</p> <p>Форми обміну науковою інформацією. Наукова доповідь. Монографія. Стаття. Реферат. Науковий звіт. Методичні розробки. Довідник. Брошура. Дисертація. Рецензія. Первинні та вторинні наукові документи. їх основні структурні елементи: аспектація, рубрикація і композиція.</p>	Питання, тести, практична робота
9	<b>Тема 9. Оформлення наукової роботи і передавання інформації</b>	<p>Оформлення результатів наукової роботи. Ясність викладу, систематичність і послідовність представлення матеріалу. Мова та стиль викладу. Державні стандарти із науково-технічного оформлення результатів творчої праці. Редагування наукової роботи.</p> <p>Винаходи. Об'єкти винаходів. Дві форми охорони авторських прав винахідників:</p>	Питання, тести, практична робота

		авторські посвідчення та патенти. Оформлення замовлення на практичні розробки. Формула та новизна винаходу.	
10	<b>Тема 10. Організація роботи наукового колективу</b>	Суб'єкти наукової діяльності. Поняття «науковий колектив». Формування і методи згуртованості наукового колективу. Загальні правила успішної роботи колективу. Принципи організації праці в науковій діяльності: наступність, колективність, динамічність, мобільність, самоорганізація і творчий підхід. Індивідуальний план і графік виконання роботи окремого працівника. Збалансованість робочого місця. Робочий день науковця. Етичні норми, правила поведінки в наукових колективах. Цінності науки.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	-
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя	5		5		5		5	5	5		5		5		5		5	50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Залік																		

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Великочий В.С., Новосьолов О.В. Методологія і організація наукових досліджень/ Курортна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2018. С. 28–38.
2. Новосьолов О. В. Методологія та організація наукових досліджень: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 101 с.
3. Данильян О. Методологія наукових досліджень : підручник. Харків: Право, 2019. 368 с.
<b>Рекомендована література</b>
1. Бориченко К. В., Гудзь А. О., Панфілов О. Є. Методологія та організація наукових досліджень : навч.-метод. Посіб. Одеса : Фенікс, 2022. 48 с

2. Медвідь В. Ю., Данько Ю. І., Коблянська І. І. *Методологія та організація наукових досліджень (у структурно-логічних схемах і таблицях): навч. посіб.* Суми: СНАУ, 2020. 220 с.
3. *Методологія наукових досліджень Навчально-методичний посібник / автори: Котловий С.А., Павлик Н.П., Сейко Н.А., Ситняківська С.М.* Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2023. 89 с.
4. Староста В.І. *Методологія наукових досліджень: навчально-методичний посібник для самостійної роботи здобувачів освіти.* Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2021. 64 с.
5. Цехмістрова Г.С. *Основи наукових досліджень.* Київ: Видавничий Дім «Слово», 2004. 240 с.
6. Шейко В.М., Кушнарєнко П.М. *Організація та методика науково-дослідницької діяльності: Підручник.* Київ: «Знання – Прес», 2002. 293с.

#### Інформаційні ресурси

4. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність». *Відомості Верховної Ради України, 2016 р, №3.* URI <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text>
5. Оформлення списку використаних джерел за ДСТУ 8302:2015 та відповідно до наказу МОН № 40 від 12.01.2017. URI: <https://vseosvita.ua/library/oformlenna-spisku-vikoristanih-dzerel-za-dstu-83022015-ta-vidpovidno-do-nakazu-mon-no-40-vid-12012017-r-24215.html>
6. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України. URI: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256>
7. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21).

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201Д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого,
---------------------------------	--

	повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ У КУРОРТНИХ ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Обслуговування у курортних закладах розміщення
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл професійної підготовки (Обов'язкова)
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність, структуру, функціонування курортів, сферу курортних послуг, способи їх урізноманітнення та вдосконалення шляхом інноваційних технологій, загальні засади конкуренції в туризмі та курортному бізнесі зокрема, а також оволодіння навичками організації функціонування SPA у курортних комплексах та практичне застосування набутих теоретичних знань студентами на ринку готельних послуг.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Обслуговування у курортних закладах розміщення», вивчення нормативно-правових документів, що забезпечують створення, функціонування та обслуговування клієнтів на курортах на регіональному та міжнародному рівнях, ознайомлення із сферою послуг на курортах, визначити роль курортного обслуговування в організації різних форм рекреаційної діяльності, вивчення шляхів удосконалення курортного сервісу.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1	Місце готельного господарства у туристичній індустрії.	Знати особливості індустрії гостинності: еволюція поняття, сучасні принципи категорії. Основні концепції сфери гостинності. Значення класифікації	Питання, тести, самостійна практична робота



		готельних підприємств в туристичній індустрії.	
2.	Нормативно-правова база	Знати нормативно-правову базу функціонування курортів та сфери їх обслуговування. Законодавство про курорти. Конституцію України. Закон «Про курорти» та інших нормативно-правові акти.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Функціональна організація приміщень в закладах розміщення	Знати основне призначення приміщень в закладах розміщення. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи; приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурномасового та спортивно-рекреаційного обслуговування	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Культура обслуговування в курортних закладах розміщення.	Знати суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з проживаючими готелю. Поняття „культура”. Основні етичні вимоги до працівників готельної індустрії. Мовний етикет. Телефонний етикет. Стиль обслуговування гостей. Основні правила ведення телефонних переговорів. Вимоги, які висуваються до зовнішнього вигляду та особовій гігієні персоналу готелю.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Організація роботи служби прийому та розміщення в курортних закладах розміщення.	Знати структуру і функції служби приймання та обслуговування в закладах розміщення. Кадровий склад служби. Організація роботи служби приймання та обслуговування. Принципи організації роботи працівників служби. Посадові обов'язки працівників: Зустріч гостей. Послуги трансферу. Оформлення поселення на рецепції. Визначення номера. Супровід у номер. Інформація про додаткові послуги. Поняття про тарифи, їх формування. Виїзд клієнтів.	Питання, тести, самостійна практична робота

6.	Організація служби housekeeping у закладах розміщення.	Знати роль служби у курортних закладах розміщення. Особливості просторової та кадрової організації служби. Вимоги до штату працівників. Особливості організації, вимоги та щоденна організація менеджера служби housekeeping. Функції поверхової служби: забезпечення обслуговування туристів в номерах, виконання санітарно-гігієнічних вимог по утриманню житлових приміщень, забезпечення належного рівня комфорту, надання побутових послуг тощо.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Особливості організації та технології надання послуг з харчування у курортних закладах розміщення	Знати типи закладів харчування у курортних закладах розміщення, вимоги стандартів щодо організації послуг харчування, ефективність роботи служби. Поняття методів і форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація сніданків, обідів і вечерь різноманітними методами обслуговування. Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів. Види сервісу у закладах ресторанного господарства. Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Застосування різних форм обслуговування під час презентацій, свят. Характеристика форм святкувань без розміщення гостей за столом. Характеристика форм святкувань із розміщення гостей за столом. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація роботи служби харчування в номерах.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Сучасний стан та проблеми та шляхи вирішення надання послуг у курортних закладах розміщення	Знати сучасний стан та вміти виявити проблеми надання послуг у курортних закладах розміщення. Організація процесу надання оздоровчих послуг. Засоби індивідуального користування, предмети гостинності одноразового користування – важливий маркетинговий інструмент готелів. Типи та характеристика засобів	Питання, тести, самостійна практична робота

	індивідуального користування у готелях. Актуальність, форми організації зберігання особистих речей у готелях. Шляхи вирішення покращення надання обслуговування у курортних закладах розміщення.
--	--

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семинарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

6. Ресурсне забезпечення	
Рекомендована література	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Влащенко Н. М. Управління курортами : навч. посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 226 с.</li> <li>2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.</li> <li>3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.</li> <li>4. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.</li> <li>5. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг, затверджені наказом Держкомстандарту 27.01.99 р. №37.</li> <li>6. Постанова КМУ «Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» від 15 березня 2006 року №297</li> <li>7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщування та надавання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. за № 19 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02.04.2004 р. за № 413/9012</li> <li>8. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні Класифікація готелів» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ «Система». Введено в дію у липні 2004 року).</li> <li>9. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» (розроблено Держтурадміністрацією спільно із ДП НДІ «Система». Введено в дію у липні 2004 року).</li> </ol>	

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ОРГАНІЗАЦІЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ СПРАВИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація санаторно-курортної справи
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення основних положень започаткування та діяльності у курортів і курортних зон на базі природних ресурсів.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Організація санаторно-курортної справи», ознайомити з правовими основами організації курортів, оздоровчих видів ресурсів.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p> <p>ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Загальні положення. Путівник студента.	Знати визначення термінів, законодавство про курорти, його завдання та принципи державної політики у сфері курортної справи, види і медичний профіль (спеціалізацію) курортів, розрізняти типи природних лікувальних ресурсів. Путівник студента	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Створення та розвиток курортів	Знати підстави для створення курорту та готувати клопотання про оголошення природних територій курортними. Розуміти суть процесу забудови курортів та надання земельних ділянок для створення, розширення та розвитку курортів	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Використання природних лікувальних ресурсів	Знати шляхи використання природних територій для діяльності курортів. Розуміти суть виявлення, обліку та надання у користування природних лікувальних ресурсів. Знати порядок здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, методику їх використання, критерії мінеральних вод України для питного та зовнішнього застосування, медичні показання щодо застосування мінеральних лікувально-столових та лікувальних вод, лікувальних грязей, озокериту, бішофіту	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Кліматолікування	Розуміти суть кліматолікування, насамперед, аеротерапії, геліотерапії, таласотерапії, мікротерапії та лікувальних ефектів типів клімату	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Бальнео- та гідролікування	Знати характеристики мінеральних вод України. Вміти визначати лікувальні (хімічний, температурний та механічний) фактори мінеральних вод. Знати класифікацію мінеральних вод	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Пелоїдотерапія	Знати загальні властивості та <b>основні типи лікувальних грязей</b> <b>Володіти методикою грязе- та теплолікування</b>	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</li> <li>Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.</li> </ol> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.</li> <li>Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.</li> <li>Курортологія та курорти України : навч. посіб. для самостійної роботи студентів VI курсу медичних факультетів при підготовці до практичних занять з навчальної дисципліни «Медична реабілітація» / уклад. С. М. Малахова, О. О. Черепок, Н. Г. Волох. Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. 105 с.</li> </ol> <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.</li> <li>Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].</li> <li>Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.</li> <li>Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.</li> <li>Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text</a></li> <li>Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». 02.06.2003. № 243.</li> </ol> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).</li> <li>Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a></li> </ol>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни



## ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Охорона праці в галузі
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	основна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://test-d-learn.pnu.edu.ua/teacher/course/view/4829">https://test-d-learn.pnu.edu.ua/teacher/course/view/4829</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> полягає у формуванні у майбутніх фахівців (магістрів) умінь та компетенцій для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у конкретній галузі.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p><b>ПРН 1.</b> Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p><b>ПРН 6.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p><b>ПРН 9.</b> Організувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Законодавча та нормативна база України про охорону	Здатність та готовність до врахування положень законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці при	Питання, тести, самостійна практична робота

	праці.	виконанні виробничих та управлінських функцій	
2.	Організаційні основи та координація робіт з охорони праці в галузі	Здатність до організації діяльності виробничого колективу з обов'язковим урахуванням вимог охорони праці.	Питання, тести
3.	Виробничий травматизм та професійні захворювання	Управління діями щодо запобігання виникненню нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Виробничі шкідливості. Повітря робочої зони	Впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці.	Питання, тести
5.	Виробниче освітлення. Шум виробничих приміщень	Впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці	Питання, тести
6.	Електробезпека	Впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Пожежна профілактика.	Впровадження організаційних і технічних заходів з метою поліпшення безпеки праці	Питання, тести

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	50
Самостійна практична робота	10
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи											Підсумковий тестовий контроль (залік)	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Семінар 1	Семінар 2	Семінар 3	Семінар 4	Семінар 5	Семінар 6	Семінар 7	ПР-1	ПР-2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	10	5	5	10	10	20	
<b>Мах= 50</b>							<b>Мах= 10</b>		<b>Мах= 20</b>		<b>Мах= 20</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методична література

3. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум : Навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2009. 540 с.
4. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник /

[Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.

### Рекомендована література

#### *Базова*

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

#### *Допоміжна*

1. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення».
2. ДСанПІН 3.3.6.096-2002 Державні санітарні норми і правила при роботі з джерелами електромагнітних полів
3. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
4. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
5. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
6. НПАОП 0.00-1.28-10 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин. Наказ Держгірпромнагляду від 26.03.2010р. № 65
7. НПАОП 0.00-2.23-04 «Перелік заходів та засобів з охорони праці, витрати на здійснення та придбання яких включаються до валових витрат». Постанова Кабінету Міністрів України від 27 червня 2003 р. № 994.
8. НПАОП 0.00-8.24-05 «Перелік робіт з підвищеною безпекою». Наказ Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 р. № 15.
9. ДСТУ 2293-99 «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять».
10. Гігієнічні нормативи ГН 3.3.5-8-6.6.1-2002 «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу». Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 27.12.2001 № 528.
11. Директива Ради Європейських Співтовариств 89/391/ЕЕС «Про впровадження заходів, що сприяють поліпшенню безпеки й гігієни праці працівників».
12. Конвенція МОП 187 «Про основи, що сприяють безпеці й гігієні праці».
13. Міжнародний стандарт SA8000: 2001 «Соціальна відповідальність». SAI SA8000: 2001 Social Accountability International.
14. Міжнародний стандарт ISO 26000:2010 – «Настанова по соціальній відповідальності». ISO 26000: 2010 (Draft) Guidance on Social Responsibility.
15. Міжнародний стандарт OHSAS 18001:2007 Occupational health and safety management systems – Requirements. Системи менеджменту охорони праці – Вимоги.

16. Міжнародний стандарт OHSAS 18002, Guidelines for the implementation of OHSAS 18001. Настанова по впровадженню OHSAS 18001.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Котенко Руслан Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:ruslan.kotenko@pnu.edu.ua">ruslan.kotenko@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програми навчальної дисципліни

**СТРАТЕГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМИ,  
РЕСТОРАННИМИ І КУРОРТНИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

**2. Опис дисципліни**

**Мета курсу:** оволодіння сучасними теоретичними основами стратегічного управління та практичними навичками прийняття стратегічних рішень у процесі управління діяльністю та розвитком готельними, ресторанными і курортними підприємствами.

**Цілі курсу:** засвоїти сучасний інструментарій розроблення і впровадження стратегій діяльності на усіх рівнях управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами.

**Компетентності:**

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

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

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

ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Стратегічне управління в діяльності курортного підприємства	Знати концептуальні підходи до управління курортним підприємством. Знати переваги стратегічного підходу до управління. Знати складові системи стратегічного управління.	Питання, тести, практична робота
2.	Діагностика внутрішнього і зовнішнього середовища	Проводити діагностику зовнішнього середовища непрямого впливу курортного підприємства. Проводити діагностику зовнішнього середовища безпосереднього впливу курортного підприємства. Проводити діагностику внутрішнього середовища підприємства. Здійснювати PEST та PESTEL-аналіз. Проводити ICEDRIPS-аналіз.	Питання, тести, практична робота
3.	Стратегічний аналіз	Знати теоретичні основи стратегічного аналізу. Проводити SWOT-аналіз. Знати основи стратегічного балансу потенціалу підприємства.	Питання, тести, практична робота
4.	Конкурентоспроможність курортного підприємства	Знати сутність конкурентоспроможності підприємства. Визначати конкурентоспроможність курортного підприємства. Оцінювати конкурентну позицію методом конкурентних переваг.	Питання, тести, практична робота
5.	Стратегії організації. Конкурентні стратегії	Знати класифікацію стратегій. Знати способи розроблення стратегій. Знати види конкурентних стратегій	Питання, тести, практична робота
6.	Маркетингові та інноваційні аспекти забезпечення конкурентоспроможності курортного підприємства	Знати маркетингові стратегії інноваційних курортних послуг. Здійснювати дослідження ринку інноваційних курортних послуг. Знати інноваційні стратегії.	Питання, тести, практична робота
7.	Сутність курортного бенчмаркінгу	Знати сутність та види бенчмаркінгу. Розробляти бенчмаркінгову стратегію. Вміти впроваджувати бенчмаркінг в діяльність курортного підприємства.	Питання, тести, практична робота
8.	Стратегічне лідерство та стратегічний контроль	Знати про стратегічне планування. Знати про стратегічне лідерство. Знати про стратегічний контроль.	Питання, тести, практична робота

### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та																25		25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа	
<b>Методична література</b>	
1. Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами. <i>Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін</i> : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 176–181.	
<b>Рекомендована література</b>	
2. Бутко М.П. Стратегічний менеджмент. Навч. посібник. К.: ЦНЛ, 2019. 376 с.	
3. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.	
4. Мендела І.Я. Стратегічне управління готельними, ресторанными і курортними підприємствами: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 62 с.	
5. Стратегічне управління: конспект лекцій. Навчальний посібник [Електронний ресурс] : навчальний наочний посібник для студентів, які навчаються за спеціальністю 073 «Менеджмент», спеціалізацією «Менеджмент і бізнес адміністрування» / КПП ім. Ігоря Сікорського ; уклад. Л. П. Артеменко. Електронні текстові дані (1 файл: 17,2 Мбайт). Київ : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2021. 342 с.	
6. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець ; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. 208 с.	
<b>Інформаційні ресурси</b>	
1. Аутсорсинг персоналу в готелях. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/3522">http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/3522</a>	
2. Інноваційна діяльність курортного підприємства. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6923">http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6923</a>	
3. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a>	
4. Розвиток інтрапренерства на підприємствах курортної сфери. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/5812">http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/5812</a>	
5. Стратегічне управління розвитком регіону. URL: <a href="https://core.ac.uk/reader/325943070">https://core.ac.uk/reader/325943070</a>	

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	Пошта: <a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a> YouTube: @user-bw4mf8cy5d TikTok: @green_eyed.20 Facebook, Instagram: @Ірина Мендела

## 8. Політика навчальної дисципліни

<p><b>Академічна доброчесність</b></p>	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<p><b>Пропуски занять</b></p>	<p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<p><b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b></p>	<p>Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<p><b>Невідповідна поведінка під час заняття</b></p>	<p>Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.</p> <p>Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввічливих відео під час онлайн-конференцій.</p>
<p><b>Відповідь викладача</b></p>	<p>Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби.</p> <p>Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).</p>
<p><b>Додаткові бали</b></p>	<p>Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.</p>
<p><b>Неформальна освіта</b></p>	<p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс «Стратегічне маркетингове управління бізнес- і соціальними проектами» на ВУМ online (<a href="https://vumonline.ua/">https://vumonline.ua/</a>) та/або онлайн-курс «СМС – Система Менеджменту Ситуацій», «Соціальне підприємництво» на Prometheus (<a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a>), та/або «Подолати кризу. Економічні виклики сучасності», «На варті інтересів бізнесу» на Зрозуміло! (<a href="https://courses.zrozumilo.in.ua/">https://courses.zrozumilo.in.ua/</a>).</p> <p>Також є можливість проходити онлайн-курси на платформі Coursera, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.</p>



## ТЕРИТОРІАЛЬНЕ ПЛАНУВАННЯ КУРОРТНИХ МІСЦЕВОСТЕЙ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Територіальне планування курортних місцевостей
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Семінарські заняття – 18 год. Самостійна робота – 48 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> формування у студентів розуміння сутності та особливості проектування курортів та курортних зон, як територій для відпочинку, ознайомити студентів з структурою проектних робіт, сформулювати уявлення про масштаби проектування курортних зон, необхідність їх раціонального влаштування, експлуатації та охорони.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> 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.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p> <p>ПРН 16. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Тема 1. Землі оздоровчого призначення	Вивчити нормативну базу. Знати склад земель курортів. Вміти відносити землі курортів до категорії земель оздоровчого призначення. Знати межі округів і зон санітарної охорони курортів. Оволодіти основами визначення прав власності на землі курортів.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Створення та розвиток курортів	Знати підстави для створення курорту. Вміти формувати клопотання про оголошення природних територій курортними. Оволодіти основами забудови курортів та надання земельних ділянок для створення або розширення курорту. Вміти визначати розвиток курортів; економічно обґрунтовувати проекти розвитку курортів та здійснювати економічну оцінку їх природних лікувальних ресурсів.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Основи територіального планування курортів	Знати основи територіального планування курортів; етапи створення курорту. Вивчити нормативно-правовий аспект планування курортних зон.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Планування та проектування курортних зон відпочинку	Вміти визначати зони масового відпочинку на курортних територіях; курортні зони; установи і підприємства обслуговування.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Санітарна охорона курортів	Знати мету 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.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Раціональне використання санаторно-курортних територій	Оволодіти основами раціонального використання природних територій курортів. Вміти визначати розвиток інфраструктури санаторно-курортної галузі; фактори, що негативно впливають на розвиток санаторно-курортної сфери в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Зонінг курортних територій	Навчитися здійснювати зонінг курортних територій.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Районування території України для розвитку курортів, рекреації та туризму	Вміти здійснювати аналіз районування території України для розвитку санаторно-курортної галузі. Знати діючі районування території України за різними критеріями.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Тема 9. Курортні зони України. Порядок використання земель оздоровчого призначення	Знати порядок використання земель оздоровчого призначення; курортні зони України, форми використання територій курортів.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	45
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	15
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																
Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Поточний контроль									Практичні завдання				Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ТК -1	ТК -2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>Max= 45</b>									<b>Max= 20</b>				<b>Max= 15</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Методичне забезпечення</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</li> <li>Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.</li> </ol> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.</li> <li>Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.</li> <li>Курортологія та курорти України : навч. посіб. для самостійної роботи студентів VI курсу медичних факультетів при підготовці до практичних занять з навчальної дисципліни «Медична реабілітація» / уклад. С. М. Малахова, О. О. Черепок, Н. Г. Волох. Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. 105 с.</li> </ol> <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.</li> <li>Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].</li> <li>Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.</li> <li>Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.</li> <li>Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text</a></li> </ol>

11. Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». 02.06.2003. № 243.

#### Інформаційні ресурси

12. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).
13. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## УПРАВЛІННЯ КУРОРТНИМИ ЗАКЛАДАМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення основних положень управління санаторно-курортними територіями та їх діяльності у правовому полі.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Управління курортними закладами готельно-ресторанного сервісу», ознайомити з правовими основами діяльності курортів.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 9. Організувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.</p> <p>ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Організація лікування та обслуговування на курортах	Знати організацію лікування та обслуговування на курортах, типи, види та спеціалізацію санаторно-курортних закладів	Питання, тести, самостійна практична робота

2.	Економічне та фінансове забезпечення організації та функціонування курортів	Вміти планувати економічні заходи забезпечення організації та функціонування курортів, обґрунтувати розвиток курорту, здійснювати економічну оцінку його природних лікувальних ресурсів. Знати шляхи приватизації санаторно-курортних закладів	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Санітарна охорона курортів	Розуміти мету запровадження санітарної охорони курортів. Знати порядок встановлення меж та режиму округів і зон санітарної (гірничо-санітарної) охорони курортів	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Моніторинг і кадастр природних територій курортів	Знати суть моніторингу природних територій курортів, Державного кадастру природних територій курортів і природних лікувальних ресурсів України Оволодіти інструкцією зі створення і ведення Державного кадастру природних лікувальних ресурсів	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Відповідальність за порушення законодавства про курорти та міжнародне співробітництво	Знати суть і функції діяльності органів, що здійснюють управління у сфері діяльності курортів та їх повноваження. Виокремлювати основні напрямки відповідальності за порушення законодавства про курорти. Знати міжнародні зобов'язання України щодо діяльності курортів	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей	Знати порядок забезпечення санаторно-курортними путівками окремих категорій осіб і членів їх сімей	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Охорона громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян	Знати шляхи і напрямки здійснення охорони громадського порядку в санаторно-курортних та інших зонах відпочинку громадян	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																
<b>Поточне тестування та самостійна робота</b>														<b>Підсумковий тестовий контроль (екзамен)</b>	<b>Сума</b>	
<i>Поточний контроль</i>							<i>Практичні завдання</i>						<i>Тестовий контроль</i>			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 30</b>						<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <p>4. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</p> <p>5. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.</p> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><b>Базова</b></p> <p>4. Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.</p> <p>5. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.</p> <p>6. Курортологія та курорти України : навч. посіб. для самостійної роботи студентів VI курсу медичних факультетів при підготовці до практичних занять з навчальної дисципліни «Медична реабілітація» / уклад. С. М. Малахова, О. О. Черепок, Н. Г. Волох. Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. 105 с.</p> <p align="center"><b>Допоміжна</b></p> <p>7. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.</p> <p>8. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].</p> <p>9. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.</p> <p>10. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.</p> <p>11. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text</a></p> <p>12. Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». 02.06.2003. № 243.</p> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>14. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).</p> <p>15. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a></p>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326.
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни



## УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Управління проектами у сфері гостинності
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу** 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.

**Цілі курсу:** вивчення принципів проектної діяльності підприємства сфери гостинності, специфічних методів та інструментів проектного менеджменту, придбання навичок використання основних функцій управління проектами – організації, планування і контролю.

**Компетентності:**

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

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

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

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

ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Загальна характеристика управління проектами	Володіти поняттями проекту та управління проектами. Знати класифікацію та оточення проекту. Знати про життєвий цикл проекту. Знати	Питання, тести, практична робота

		процеси проекту. Знати цілі, результати і стратегія проекту.	
2.	Обґрунтування доцільності проекту	Володіти прийомами проектного аналізу. Знати методи оцінювання проекту. Розробляти техніко-економічне обґрунтування (ТЕО). Розробляти: оптимістичний шлях, найбільш ймовірний шлях, песимістичний шлях для підприємства. Розраховувати очікуваний час виконання робіт. Володіти методами скорочення тривалості робіт.	Питання, тести, практична робота
3.	Основні форми організаційної структури проекту	Знати організацію системи управління проектами. Знати процес проектування організаційної структури управління проектами. Управління проектами з використанням зовнішньої організаційної структури проекту. Знати переваги та недоліки матричної організаційної структури. Внутрішні організаційні структури управління проектами.	Питання, тести, практична робота
4.	Загальні підходи до планування і контролю проектів	Знати про складові системи планування проекту. Знати методологічні підходи до планування проектів. Знати про систему контролю дотримання параметрів проекту. Знати про можливість внесення змін у виконання проекту та комплексний їх аналіз. Система контролю дотримання параметрів проекту. Знати процес планування проектів.	Питання, тести, практична робота
5.	Структуризація проекту	Знати компоненти структуризації проекту. Методологія структуризації, її характеристика та значення. Поєднання структур проекту.	Питання, тести, практична робота
6.	Сіткове і календарне планування проекту	Знати про планування послідовності робіт. Календарне планування робіт.	Питання, тести, практична робота
7.	Планування ресурсів, витрат і проектного бюджету	Розраховувати бюджет проекту. Знати про бюджетування проекту (процес складання і прийняття бюджету). Знати типи бюджетів. Вміти скласти бюджет на непередбачені обставини (contingency budget) і управлінський резерв (management reserve). Здійснювати календарне планування в управлінні проектами.	Питання, тести, практична робота
8.	Контроль виконання проекту	Знати завдання контролю за виконанням проекту. Знати методи контролю. Контроль виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю	Питання, тести, практична робота
9.	Управління ризиками в проектах	Здійснювати оцінку виконання з попередніх проектів. Здійснювати оцінку плану проекту щодо джерел потенційного ризику. Визнати потенційні ризикові події.	Питання, тести, практична робота
10.	Управління якістю проектів	Знати сутність управління якістю проекту та способи забезпечення якості проекту. Знати про витрати на забезпечення якості	Питання, тести, практична робота

		проекту. Знати методи контролю якості проекту.	
11.	Управління закупівлями	Знати організацію проведення торгів за проектами. Планування контрактів. Підготовка умов. Підготовка пропозицій. Вибір постачальників. Адміністрування контракту. Контроль контрактів. Закриття контракту.	Питання, тести, практична робота
12.	Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами	Знати про аутсорсинг та інсорсинг. Знати про офшоринг (OffShoring). Знати про офшорні центри. Знати про офшорний аутсорсинг.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Мендела І.Я. Управління проектами у сфері гостинності. <i>Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін</i> : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 229–233.
<b>Рекомендована література</b>
2. Блага Н. В. Управління проектами : навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.
3. Мендела І.Я. Управління проектами в сфері гостинності: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 80 с.
4. Мостенська Т.Л., Мостенська Т.Г., Ралко О.С. Управління проектами. Київ: Кондор-Видавництво, 2020. 592 с.
5. Петренко Н.О. Управління проектами. Київ: Київ: Кондор-Видавництво, 2019. 244 с.
6. Приймак В.М. Управління проектами. Збірник кейсів [Електронний ресурс] : навч. посіб. К.: Київський національний університет ім Тараса Шевченка, 2021. 268с.
<b>Інформаційні ресурси</b>
1. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a>
2. Процеси управління проектами. URL: <a href="https://sgv.in.ua/off-lifaq/24-protsesi-upravlinnya-proektami">https://sgv.in.ua/off-lifaq/24-protsesi-upravlinnya-proektami</a>

3. Управління проектами. URL: <https://blog.agrokebety.com/shcho-take-upravlinnya-proektamy>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	Пошта: <a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a> YouTube: @user-bw4mf8cy5d TikTok: @green_eyed.20 Facebook, Instagram: @Ірина Мендела

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).

<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс «Сучасне керівництво проектами – мистецтво порушення правил», «Основи проектного менеджменту» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Управління проектами», «Від ідеї до змін: проектний менеджмент для соціальних ініціатив», «Є ідея? Втілюй! Проектний дизайн для соціальних ініціатив» на ВУМ online ( <a href="https://vumonline.ua/">https://vumonline.ua/</a> ). Також є можливість проходити онлайн-курси на платформі Coursera, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## **ЦИКЛ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН**

## БРЕНДУВАННЯ КУРОРТІВ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Брендування курортів
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

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

**Цілі курсу:** використовуючи маркетингові прийоми, створювати бренд або просувати наявний бренд на ринку готельно-ресторанних і курортних послуг.

**Компетентності:**

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Суть та розвиток брендування	Знати теорію еволюцію брендингу та теорію для побудови бренду. Розуміти сутність бренд-коду. Знати основні види брендів. Знати про 4D Брендінг.	Питання, тести, практична робота
2.	Вплив бренду та лояльності до нього на розвиток курортів	Знати ро сутність бренду. Вміти розрахувати лояльність до бренду. Знати показники лояльності. Знати програми лояльності.	Питання, тести, практична робота

3.	Управління портфелем брендів	Знати про фірмовий стиль. Знати про індивідуальність бренду. Знати про структуру портфеля брендів. Знати про впізнаваність бренду.	Питання, тести, практична робота
4.	Методика і практика розробки бренду	Знати сутність процесу брендування. Знати про позиціонування бренду. Знати про імідж бренду. Говорити мовою бренду.	Питання, тести, практична робота
5.	Технології брендингу	Описувати вкладення бренду. Знати про рішення в реалізації брендингу. Знати про особливості формування персонального бренду.	Питання, тести, практична робота
6.	Розробка брендбуку курорту	Знати концепцію просування бренду. Розуміти складові айдентики. Вміти розробити брендбук чи логотип курорту. Знати про впізнаваність бренду.	Питання, тести, практична робота
7.	Брендування курортного бізнесу	Знати види брендингу. Розуміти про значення naming в брендуванні. Вміти зробити ребрендинг чи рестайлінг курорту. Розуміти про цінності бренду	Питання, тести, практична робота
8.	Оцінювання ефективності брендингу	Знати сутність ефективності брендингу. Розуміти визначення собівартості бренду. Знати підходи до оцінки ефективності брендингу.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та																25		25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Залік																		

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Мендела І.Я. Брендунання курортів. <i>Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін</i> : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 21–25.
<b>Рекомендована література</b>
1. Мендела І.Я. Навчально-методичний посібник «Брендування курортів» (для студентів РВО «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Курортна справа»). Івано-Франківськ, 2023. 60 с.



2. Мендела І.Я. Практикум з дисципліни «Брендування курортів»: ситуаційні вправи та задачі. Івано-Франківськ: Територія друку, 2023. 56 с.
3. Мілліган Е., Бейлі С. Міфи про брендинг. Харків: Фабула, 2020. 256 с.
4. Муті І. Брендінг за 60 хвилин. Харків: Фабула, 2019. 256 с.
5. Роулз Д. Цифровий брендинг. Київ, 2020. 256 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Брендінг. URL: <https://sites.google.com/site/brendingsoccult/>
2. Кейс-стаді «Брендінг і маркетинг територій». URL: <http://surl.li/jtnxf>
3. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>
4. Розробка логотипу та брендування для соціальних мереж. URL: <https://darlidsmm.com/ua/ru-razrabotka-logotipa-dlja-travel-bridge/>
5. Що таке бренд і брендинг? URL: <https://ideadigital.agency/shho-take-brend-ta-brending/>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна Біль Альона, спеціаліст відділу туризму та підприємницької діяльності виконкому Генічеської міської ради Савчук Ольга, учасниця робочої групи з брендування Ворохти
<b>Контактна інформація викладача</b>	Пошта: <a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a> YouTube: <a href="https://www.youtube.com/user/bw4mf8cy5d">@user-bw4mf8cy5d</a> TikTok: <a href="https://www.tiktok.com/@green_eyed.20">@green_eyed.20</a> Facebook, Instagram: <a href="https://www.facebook.com/IrinaMendela">@Ірина Мендела</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за

	винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс курс «Бренд роботодавця» ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> (платний курс); курс «Школа стартапів Y Combinator» ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); курс «Твій перший стартап» ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); курс «Бренд-айдентика» ( <a href="https://euprostitir.org.ua/">https://euprostitir.org.ua/</a> ) Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## **ВЗАЄМОДІЯ В КОМАНДІ ТА КОНФЛІКТОЛОГІЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ СФЕРИ ПОСЛУГ**

### **1. Загальна інформація**

<b>Назва дисципліни</b>	Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### **2. Опис дисципліни**

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

**Цілі курсу:** оволодіння фаховими компетентностями, що формуються під час вивчення дисциплін «Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг»

**Компетентності:**

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

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

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Сутність конфліктів. Історія та методи конфліктології	Конфліктологія як наука. Конфлікти в історії суспільної думки. Становлення конфліктології в Україні та її розвиток на сучасному етапі. Наукове визначення конфлікту та його ознаки. Структурні елементи конфлікту. Підходи до вивчення конфліктів. Методи вивчення конфліктів. Динаміка конфлікту. Конструктивні та деструктивні функції конфліктів.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Причини, функції, види конфліктів	Причини конфліктів. Конфліктогени та їх класифікація. Особистісні та об'єктивні фактори виникнення конфлікту. Межі конфліктів (просторові, часові, суб'єктні). Проблема класифікації конфліктів. Внутрішньоособистісні конфлікти та їх особливості (за З. Фрейдом, К. Левінім, К. Роджерсом, А. Маслоу, В. Франклом, О.М. Леонтьєвим, К.Хорні, Е. Фроммом). Попередження внутрішньо особистісних конфліктів. Міжособистісні конфлікти та їх властивості, конфлікти групові та між особистістю і групою, інші види конфліктів (горизонтальні, вертикальні; духовні, матеріальні; за сферами: рольові, політичні, соціальні, міжетнічні, міжконфесійні, конфлікти культур та духовних цінностей, юридичні, економічні тощо).	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Виникнення конфліктів та стратегії реагування у конфліктній ситуації	Реакція людини на проблеми. Стратегії поведінки у конфліктній ситуації: уникнення, боротьба, діалог, співпраця, компроміс, пристосування; захисні механізми у конфлікті. Особливості конфліктної взаємодії мотиви і цілі учасників, регулятори конфліктної взаємодії.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Конфлікти в організації	Особистість у психології управління. Влада як соціальний інститут та інструмент управління. Влада як ресурс керівника. Керівник (лідер) як об'єкт психологічного дослідження. Якості і риси керівника. Управлінські ролі керівника. Психологія впливу керівника на підлеглих як вияв його влади й авторитету в організації. Корупція – фактор конфліктності влади й народу. Соціально-психологічний клімат у колективі. Проблема статі в управлінні	Питання, тести, самостійна практична робота

5.	Сучасні підходи до утворення команд	Формування команди – одна з головних функцій менеджера. Поняття team-spirit («командний дух») и team-building («створення команди»): причини інтересу менеджменту до цих понять у кінці двадцятого століття. Групи і команди. Відмінності між робочими групами і командами. Фактори, що стимулюють появу команд. Основні признаки і основні принципи формування команди. Найпоширеніші типи команд. Управлінські, організаційні і індивідуальні чинники утворення команд. Перевага і недоліки роботи команд.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Прийняття рішень в команді	Поняття «ухвалення рішення». Основні моделі ухвалення рішень в команді. Одноосібний спосіб ухвалення рішення. Одноосібний спосіб ухвалення рішення з консультаціями окремих членів команди. Ухвалення рішення простою більшістю голосів. Ухвалення рішення супер більшістю голосів. Ухвалення рішення за допомогою консенсусу. Консультативний спосіб ухвалення рішення. Групове мислення як проблема ухвалення рішення групою. Як уникнути тиску групового мислення. Колективні методи обговорення і вирішення проблем та їх характеристика.	Питання, тести, самостійна практична робота
7	Розподіл ролей в команді	Поняття соціальної ролі. Фактори, які впливають на якість виконання ролі. Соціальні норми як критерії ефективності виконання ролі. Функціональні і командні ролі: принцип компетентності і принцип переваги. Теорія командних ролей за М. Белбіним. Розподіл ролей в команді для забезпечення ефективного виконання завдань. Облік особливостей учасників команди. Ситуації, які потребують перерозподіл ролей в команді; дії керівника команди.	Питання, тести, самостійна практична робота
8	Розподіл ролей в команді	Поняття соціальної ролі. Фактори, які впливають на якість виконання ролі. Соціальні норми як критерії ефективності виконання ролі. Функціональні і командні ролі: принцип компетентності і принцип переваги. Теорія командних ролей за М. Белбіним. Розподіл ролей в команді для забезпечення ефективного виконання завдань. Облік особливостей учасників команди. Ситуації, які потребують перерозподіл ролей в команді; дії керівника команди.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	40
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	10
Залік	
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		
<b>Види навчальної роботи</b>															<b>Підсумковий тестовий контроль</b>	<b>Сума</b>		
<i>Поточний контроль</i>							<i>Практичні завдання</i>										<i>Тестовий контроль</i>	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 40</b>								<b>Max= 10</b>		<b>10</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
<p>6. Калаур С. М. Теорія і методика професійної підготовки майбутніх фахівців соціальної сфери до розв'язання конфліктів у професійній діяльності: монографія. Тернопіль: Осадца Ю.В., 2018. 456 с.</p> <p>7. Мороз О.В., Сметанюк О.А., Лазарчук О.В. Теорія конфліктів в контексті побудови загальної моделі ефективності сучасного підприємства: монографія. Вінниця: ВНТУ, 2010. 256 с.</p> <p>8. Приходько Ю.О., Юрченко. В.І. Психологічний словник-довідник: навч. посіб. Київ: Каравелла, 2012. 328 с.</p>
<b>Рекомендована література</b>
<b>Базова</b>
<p>9. Джелалі В. Психологія вирішення конфліктів: навч. посіб. Для студ. вищих навч. закладів. Харків-Київ. 2006. 320 с.</p> <p>10. Долинська Л.В., Матяш-Заяц Л.В. Психологія конфлікту: [навчальний посібник]. Київ: Каравела, 2010. 304 с.</p> <p>11. Орбан-Лембрик Л. Психологія управління: посібник. Київ: Академвидав, 2003. 255 с.</p> <p>12. Орлянський В. Конфліктологія. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 160 с.</p> <p>13. Цюрупа М. Основи конфліктології та теорії переговорів: Навчальний посібник. Київ: Кондор. 2004. 172 с.</p>
<b>Допоміжна</b>
<p>14. Башук Т., Хижняк М. Управління різними типами конфліктів у креативному колективі. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2012. № 3. С. 111-119.</p> <p>15. Доценко О., Швець С. Сутність та місце конфлікту у сучасному туристичному бізнесі. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали</p>

Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня, 2018 р. – Чернівці. – 212 с.С.140 – 142.

16. Калаур С. Характеристика підходів формування готовності майбутніх фахівців соціальної сфери до розв'язання конфліктів. Актуальні проблеми державного управління, педагогіки та психології: зб. наук. праць. 2015. Вип. 1 (12), т. 5. С. 12–16.
17. Хмура В. Управління конфліктами на підприємствах сфери послуг. Вісник Київського інституту бізнесу та технологій. 2014. Вип. 1. С. 106-113.

#### **Інформаційні ресурси**

18. Біловодська О. Управління конфліктами в системі управління людським потенціалом підприємств. Економіка і суспільство. 2017. № 10. С. 177-182
19. Грибова Л. Формування культури професійного спілкування фахівців сфери обслуговування в процесі підвищення кваліфікації. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. 2018. Т. 29(68), № 6. С. 23-27.
20. Калаур С. Доцільність формування конфліктологічної компетентності у майбутніх фахівців сфери послуг. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету. Сер.: Педагогіка. Тернопіль : Видавничий відділ ТНПУ, 2011. № 4. С. 188–195.
21. Криса О. Управління конфліктами як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств. Вісн. Нац. ун-ту «Львівська політехніка». 2008. № 633. С. 361-36
22. Новікова Н. Управління конфліктами в організації: підходи до вирішення та профілактики. Галицький економічний вісник. 2013. №2(41). С. 79–83.

#### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Новосолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### **8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента

<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни



## ВИСОКА КУХНЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
Назва дисципліни	Висока кухня
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками в технології приготування, дизайні та презентації страв високої кухні.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Висока кухня», сформувати навички сучасного кулінарного дизайну ресторанної продукції.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основні поняття, характеристика і тренди високої кухні	Знати визначення термінів та тренди високої кухні. Знати міжнародні кулінарні рейтинги. Знати путівники Le Guide	Питання, тести, самостійна практична робота

		Michelin, Gault Millau, San Pellegrino World's 50 Best Restaurants – рейтингова система оцінки закладів ресторанного господарства.	
2.	Робота з фуд-фотографами і фуд-стилістами	Знати методiku та техніку роботи з фуд-фотографами і фуд-стилістами.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Легендарні шефи, кулінарні школи світу та гастрономічні заходи	Знати рейтинг легендарних шефів у світі кулінарного мистецтва, їх роль у розвитку світової кулінарії. Знати відомі кулінарні школи світу, особливості навчання, види програм та особливості атестації. Знати особливості та характеристики відомих гастрономічних заходів. Вміти створити календар заходів (онлайн і оффлайн) у сфері ресторанного бізнесу.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Базові техніки та карвінг. Робота з кольором і текстурами	Знати особливості дизайну ресторанних страв. Food Design, арт-елементи «showpiece» у кулінарному мистецтві. Розуміти суть карвінгу як мистецтво декорування у технології високої кухні. Знати особливості квіткової гастрономії в кулінарному дизайні. Знати основні принципи та правила презентації страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Декор салатів, закусок і основних страв	Знати ексклюзивну сировину для страв високої кухні. Фудпейрінг (Foodpairing) як один із напрямів створення страв високої кухні. Вміти створити сучасну презентацію салатів, закусок та основних страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Декор десертів і кондитерських виробів	Знати асортимент і технології ексклюзивних ресторанних десертів.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Молекулярна кухня	Розуміти суть молекулярної технології приготування страв, сучасні досягнення в галузі молекулярної кухні. Знати основні техніки молекулярної кухні Знати базові текстури та інструменти. Знати сучасні технології обробки продуктів.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Підготовка до участі у кулінарному конкурсі	Знати загальні правила міжнародних і вітчизняних змагань з кулінарного мистецтва. Роль Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (World Association of Chefs Societies, WACS) у розвитку кулінарного мистецтва.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>«Дуже висока кухня» без меню та офіціантів у Львові. URL: <a href="https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menyu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi">https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/279935-duzhe-visoka-kuhnya-bez-menyu-ta-ofitsiantiv-u-lvovi</a></li> <li>International Academy of Italian Cuisine URL: <a href="https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine">https://vyvchay.com/international-academy-of-italian-cuisine</a></li> <li>Le Cordon Bleu 125 років: що відомо про кулінарну школу URL: <a href="https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu_id25">https://24tv.ua/smachno/news/le-cordon-bleu-125-rokiv-shcho-vidomo-pro-kulinarnu-shkolu_id25</a></li> <li>Асоціації Кулінарів України. URL: <a href="https://acwu.com.ua/">https://acwu.com.ua/</a></li> <li>Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків :, 2018. 373 с.</li> </ol> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Кулінарні олімпійські ігри в Німеччині. URL: <a href="http://umsf.dp.ua/en/item1">http://umsf.dp.ua/en/item1</a></li> <li>Максимець В.Л., Чубак Ю.В. Переваги використання інноваційного обладнання у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування: праці Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Львів, 24 квітня 2019 р.). Львів: ЛІЕТ. 2019. С.77–79.</li> <li>Навчальний посібник «Методичні рекомендації до уроків виробничого навчання» з теми «Технологія молекулярної кухні» / уклад. : Л. В. Жмудь. БЕГК БДПУ. 2018. 49с.</li> <li>НУХТ заснував Асоціацію сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні. URL: <a href="http://vnz.org.ua/novyny/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini">http://vnz.org.ua/novyny/podiyi/4967-nuht-zasnuvav-asotsiatsiju-spryannja-rozvytku-vynnogo-ta-gastronomichnogo-turyzmu-v-ukrayini</a></li> <li>Стахмич Т. М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі. Київ. 2020. 280 с.</li> <li>Стефан Турньє, зірковий шеф-кухар з Тулузи URL: <a href="https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html">https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2199592-stefan-turne-zirkovij-sefkuhar-z-tuluzi.html</a></li> <li>ТОП-7 відомих шеф-кухарів (фото). URL: <a href="https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html">https://mors.in.ua/kuhnya/1766-top-7-vidomyh-shef-kuhariv.html</a></li> <li>Українська молекулярна кухня: нові відкриття і гастро-шедеври. URL: (<a href="https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/">https://fashion-diplomacy.com/exclusive/ukrainska-molekulyarna-kukhnya-novi-vi/</a>)</li> <li>Український кулінарний союз. URL: <a href="http://ucu.com.ua/ua/top-members/">http://ucu.com.ua/ua/top-members/</a></li> <li>Український кулінарний союз. URL: <a href="https://ucu.com.ua/ua/contact/">https://ucu.com.ua/ua/contact/</a></li> <li>Холодюк Л. В., Жалоба М.В. Молекулярна кухня – їжа майбутнього. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно – ресторанного господарства : матеріали Студентської наукової Інтернет – конференції, 17 травня 2019 р. Чернівці. 201с.</li> </ol>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи
<b>Викладач</b>	доц. Лояк Лілія Миколаївна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ГАСТРОДИПЛОМАТІЯ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Гастродипломатія
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### 2. Опис дисципліни

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

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

**Компетентності:**

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обго-воренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Поняття культурної дипломатії в сучасних гуманітарних студіях	Гастродипломатія (культуropolітика), мета якої полягає в збереженні національної культури, обстоюванні національно-культурної ідентичності міжнародному співробітництві тощо; поєднує політику держави щодо певних сфер культурної діяльності, культуру зовнішньополітичної діяльності, інструментальне використання культури та культурних норм у зовнішньополітичних діях. Врахування в дипломатичній діяльності держави культурних факторів задля досягнення міждержавного порозуміння через подолання культурних бар'єрів.	Питання, тести, самостійна практична робота

		Використання різноманітних чинників, культури, мистецтва й освіти з метою захисту й просування на міжнародній арені національних інтересів. Визначення практиків у сфері міжнародних відносин відображають функціональний аспект: Гастродипломатія – це продаж іміджу країни засобами культури»	
2.	Тема 2. Гастродипломатія як складова міжнародної гуманітарної політики і співробітництва	З допомогою Гастродипломатія держава може підвищити ефективність своєї зовнішньої політики, зміцнити міжнародний авторитет, демонструвати відкритість суспільства і його демократичні цінності, впливати на формування багатополусної міжнародної системи, сформувати позитивний економічний клімат для іноземних інвестицій, сприяти розвитку туристичної індустрії, допомагати у справі формування державного бренду, позиціонувати політику держави, побороти упередженість у ставленні до країни, зменшити вплив негативних тенденцій політико-ідеологічного походження тощо. Окрім цього, до завдань культурної дипломатії входить зміцнення відносин, підвищення соціально-культурного співробітництва, створення і підтримання міжнародного іміджу держави.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Гастродипломатія у позакультурних практиках: аналіз комунікативних технологій	Гастродипломатія є двостороннім процесом. Вона є не тільки засобом розповсюдження інформації про державу, але також допомагає через пізнання культур інших народів краще розуміти їх. Гнучкість культурної дипломатії виражається у можливості змінювати її стратегію та напрямки, залежно від сучасної суспільно-політичної ситуації та у її спроможності швидко реагувати на зміни у міжнародному середовищі. Витонченість культурної дипломатії як інструменту «м'якої сили» полягає в тому, що вона здійснює вплив практично непомітно.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Агенти гастродипломатії в світі: симбіоз традиційних дипломатичних та спеціальних культурних установ	Закордонні установи, які втілюють культурну дипломатію України — це посольства. Якщо у структурі посольства немає групи з питань культури, протокольна діяльність все ж передбачає використання елементів національної культури. Найзначнішою подією вважається дипломатичний прийом з нагоди Дня незалежності України. Посольство також виявляє увагу до національних свят і значущих дат і країни перебування <sup>[15]</sup> . Багато державних	Питання, тести, самостійна практична робота

		культурних установ мають у своїй структурі відділи міжнародного співробітництва. Серед неурядових організацій однією з найбільш відомих є Фонд культурної дипломатії UART, який популяризує Україну та українську культуру за кордоном, сприяє зближенню культур та підтримує історичну спадщину (14 представництв в Україні, а також в Парижі, Монако та Дубаї). Внесок у формування іміджу України за кордоном роблять і представники української діаспори.	
5.	Тема 5. Від проекту до концепту: історія розвитку міжнародних культурних комунікацій України	Умови для становлення культурної дипломатії України з'явилися після 1991 року, адже із здобуттям незалежності і початком демократичних перетворень держава отримала можливість провадити самостійну зовнішню політику, зокрема, і у сфері культури. Проте в повній мірі усвідомлення культурної дипломатії як важливого інструменту «м'якої сили» прийшло після Революції Гідності, коли виникла потреба в отриманні ширшої міжнародної підтримки. Необхідність творення і презентування нового іміджу держави після Революції Гідності і в умовах російської агресії змобілізувала митців, дипломатів, громадських активістів і дала поштовх швидкому науково-практичному поступу на цьому напрям.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Українська культура за кордоном: актуальний стан і політика сприяння	Українська гастродипломатія ґрунтується на нормативно-правових актах, що регламентують процес міжнародної культурної взаємодії. Це акти внутрішнього законодавства, а також ряд міжнародно-правових документів, які були ратифіковані Україною. Українська культурна дипломатія спирається на принципи, викладені у Законі України «Про засади внутрішньої і зовнішньої політики» (від 10 липня 2010 р.). Базовим документом є Закон України «Про культуру» (від 14 грудня 2010 р.), в якому стаття 33 Розділу VIII «Міжнародні культурні зв'язки» засвідчує провідну роль держави у встановленні міжнародних відносин у сфері культури: «Держава сприяє міжнародному культурному обміну, співробітництву закладів культури, професійних творчих працівників, працівників культури України із зарубіжними партнерами». Низка законів регулюють окремі аспекти культурної діяльності.	Питання, тести, самостійна практична робота

7	Тема 7. Соціально-освітні аспекти гастродипломатії України	Гастродипломатія є засобом розповсюдження інформації про державу, але також допомагає через пізнання культур інших народів краще розуміти їх. Гнучкість культурної дипломатії виражається у можливості змінювати її стратегію та напрямки, залежно від сучасної суспільно-політичної ситуації та у її спроможності швидко реагувати на зміни у міжнародному середовищі. Витонченість культурної дипломатії як інструменту «м'якої сили» полягає в тому, що вона здійснює вплив практично непомітно. Цінність гастродипломатії полягає в тому, що вона дозволяє здійснювати вплив не лише на високопосадовців, відповідальних за прийняття зовнішньополітичних рішень, але також дає можливість справляти бажане враження на народ іноземної держави, тобто на широкі маси. Гастродипломатія має здатність створювати стійке і тривале враження в однієї нації про іншу. Це дуже важливо, адже «режими минають, а емоційна пам'ять залишається».	Питання, тести, самостійна практична робота
8	Тема 8. Креативні та культурні індустрії у горизонтах міжнародної дипломатичної активності України	Міністерство інформаційної політики України 2017 року ініціювало створення Концепції популяризації України у світі, якою було передбачено створення єдиного бренду для просування України. У травні 2018 року бренд Ukraine NOW, розроблений креативною компанією Banda Agency, був схвалений Урядом 10 травня 2018 року. Брендінг Ukraine Now від агентства Banda Agency отримав престижну премію Red Dot Design Award. Ukraine Now вважають першою успішною маркетинговою кампанією з популяризації України, яку високо оцінюють експерти як в Україні, так і за кордоном. Бренд призначений для використання як онлайн, так і офлайн; як державними та муніципальними установами, так і бізнесом та окремими громадянами. Це, зокрема, друковані матеріали, соціальні мережі, радіо, телебачення, зовнішня реклама, транспорт, сувенірна продукція. Допускається використання логотипа з державною символікою	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
------------------------	-----------------------------



Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна практична робота	40
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		
Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль		Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання								Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 35</b>							<b>Max= 40</b>								<b>Max= 10</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <p>23. Сліпченко О.. Дипломатична кухня. Художньо-документальне видання. Київ: Генеральна дирекція з обслуговування іноземних представництв, 2022. 624 с</p> <p>24. Ольгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі. Київ: Темпора, 2019. 346 с.</p> <p>25. Новосьолов О.В. Гастродипломатія / Курортна справа: Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука /Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 42 – 51.</p>
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><b>Базова</b></p> <p>26. Кулінарна дипломатія. Україна: Їжа та історія // Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Київ: ФОП Брайченко О.Ю., 2021. 286 с.</p> <p>27. Долинська Л. Психологія конфлікту: [навчальний посібник] / Л. В. Долинська, Л. П. Матяш-Заяц. Київ: Каравела, 2010. 304 с.</p> <p>28. Кукалець О. Є. Публічна дипломатія в теорії міжнародних відносин. Наукові записки студентів та аспірантів. Серія «Міжнародні відносини». 2020. Вип.5. С. 141-147.</p> <p>29. Матлай Л. Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції // Гуманітарні візії. 2015. Вип. 1. № 2. С. 55–59.с.</p> <p>30. Шевель І. П. Кулінарні дипломатичні конфлікти як зброя сучасної світової політики. Міжнародні відносини: теоретико-практичні аспекти: Науковий журнал. 2019. №4. С.286-295.</p> <p>31. Романюк Н. Кулінарна дипломатія як інструмент міжнародної взаємодії. Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії. 2022. № 1 (12). С.30 -44</p>
<p align="center"><b>Допоміжна</b></p> <p>32. Журавльова М.М. Комунікативні стратегії в сфері культурної дипломатії: сучасні дискусії // Вісник ВДУ. Серія: Лінгвістика і міжкультурна комунікація, 2007, № 2, (ч. 2). С. 161-168.</p>

33. Кучмій О. П. Культурна дипломатія як інструмент зовнішньої політики держави/ Кучмій О.П. Збірник наукових праць міжнародної наукової конференції «Міжнародна інформація: концептуальні та прикладні виміри»/ Матеріали конференції. Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. – К., 2013. – 20 с.
34. Матлай Л. Кулінарна дипломатія як різновид публічної дипломатії: нові підходи та концепції. Humanitarian vision. Політичні науки. 2015: 55-59.
35. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайтченко О. Ю., 2021, 286 с
36. Ціватий В.Г. Кулінарна Дипломатія ХХІ століття: традиції, інновації, моделі / В.Г. Ціватий // Науковий вісник Дипломатичної академії України. – К., 2004. – Вип. 10. – Ч. I. – С. 11-31.

#### Інформаційні ресурси

37. Український борщ внесли до Списку культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3519556-bors-vnesli-do-spisku-spadsini-unesko-sopotrebue-negajnoi-ohoroni.html>.
38. Шеф-кухар Юрій Коврижко про кулінарну дипломатію. URL: <https://newfood.media/2021/10/27/shef-kukhar-yuriy-kovryzhenko-pro-kulinarnu-dyplomatiuu-kotletu-sahaydachnoho-ta-khot-doh-dlia-korolia-heorha/>. Розумна О.П. Публічна та культурна дипломатія України, 2016 – URL : [https://kennankyiv.org/wpcontent/uploads/2016/04/Rozumna\\_Agora\\_V16\\_final-8.pdf](https://kennankyiv.org/wpcontent/uploads/2016/04/Rozumna_Agora_V16_final-8.pdf)
39. Сліпченко О. Дипломатична кухня [Електронний ресурс] / О. Сліпченко // Зовнішні справи. – 2014. – №9. – URL : <http://www.uaforeignaffairs.com/ua/ekspertna-dumka/view/article/diplomaticzna-kukhnja/>
40. Ціватий В. Публічна дипломатія: традиції, тренди та виклики (досвід і пріоритети для України) [Електронний ресурс] / Вячеслав Ціватий. – 2014. – URL : <http://uaforeignaffairs.com/ua/ekspertnadumka/view/article/publiczna-diplomatija-tradiciji-trendi-ta-vikliki-dosv/>.

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої
---------------------------------	---

	розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## ГЕОГРАФІЯ КУРОРТІВ УКРАЇНИ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Географія курортів України
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

### 2. Опис дисципліни

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

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

**Компетентності:**

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Сучасна уява про курорти.	Знати основні визначення та поняття, загальні риси історії курортів світу та України.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Класифікація курортів.	Знати основні показники класифікації курортів та вимоги до сучасного курорту. Знати класифікацію курортів за змістом, формою, властивостями, географією тощо.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Бальнеологічні курорти України.	Знати регіональні особливості та структуру бальнеологічних курортів України	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Кліматичні курорти України.	Знати регіональні особливості та структуру кліматичних курортів України	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Гірськолижні курорти України.	Знати регіональні особливості та структуру гірськолижних курортів України	Питання, тести, самостійна практична робота

6.	Інші типи курортів України.	Знати регіональні особливості та структуру інших курортів України	Питання, тести, самостійна практична робота
----	-----------------------------	---	---

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу													
Поточне тестування та самостійна робота												Підсумковий тестовий контроль	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль				
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ТК-1	ТК-2			
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 30</b>		<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>	

6. Ресурсне забезпечення	
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <p>41. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</p> <p>42. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.</p>	
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <p>11. Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.</p> <p>12. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.</p> <p>13. Курортологія та курорти України : навч. посіб. для самостійної роботи студентів VI курсу медичних факультетів при підготовці до практичних занять з навчальної дисципліни «Медична реабілітація» / уклад. С. М. Малахова, О. О. Черепок, Н. Г. Волох. Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. 105 с.</p> <p>14. Монастирський В.Р. Природні ресурси і рекреаційні комплекси світу : навч. Посібник. ННВК «АТБ». Львів, 2022. 200 с.</p>	
<p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <p>13. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.</p> <p>14. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].</p> <p>15. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.</p> <p>16. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.</p>	

17. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>
18. Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». 02.06.2003. № 243.

#### Інформаційні ресурси

16. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).
17. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович, доц. Мельник Н.В.
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a> <a href="mailto:nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua">nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ДІЛОВІ ТА ПРОТОКОЛЬНІ ЗАХОДИ В ГРС

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Ділові та протокольні заходи в ГРС
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл вибіркових дисциплін
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

### 2. Опис дисципліни

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

**Цілі курсу:** є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

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

**Компетентності:**

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Дипломатичний протокол – політичний інструмент дипломатії.	Вивчати особливості дипломатичного протоколу, як політичного інструменту дипломатії.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Дипломатичне листування	Навчитися специфіці дипломатичного листування. Визначити особливості особистих візитів і бесіди дипломатів.	Питання, тести, самостійна практична робота

3.	Основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата	Знати основні правила і норми дипломатичного етикету як складових іміджу сучасного дипломата.	Питання, тести, самостійна практична робота
4-5.	Організація проведення ділових та офіційних прийомів.	Вивчити правила організації проведення ділових та офіційних прийомів. Вміти аналізувати основні принципи організації обслуговування бенкетів та прийомів.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Протокольне забезпечення візитів на вищому рівні.	Ознайомитися з протокольним забезпеченням візитів на вищому рівні. Знати специфіку ділового спілкування, етикету та Практична робота, майстер-клас норми дипломатичного протоколу в зарубіжних країнах. Вміти складати протокол багатосторонньої дипломатії. Аналізувати діяльність служби протокольного забезпечення.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Основи міжнародної ввічливості	Знати основні терміни і поняття, символи державного суверенітету, дипломатичні звичаї	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Основні види візитів на вищому рівні	Знати основні види візитів, принципи складання програм візитів, значення візитів у міжнародному спілкуванні. Знати особливості спілкування в різних країнах у залежності від культурних традицій регіону. Національна специфіка ділової етики й етикету. Манери поведінки.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумкова контрольна робота	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи														Підсумкова контрольна робота	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>



## 6. Ресурсне забезпечення

### Рекомендована література

1. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Інноваційні тенденції ділового та дипломатичного протоколу у сфері послуг. Економіка та суспільство. 2021. № 31. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-31-41>
2. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Демчук О.А. Діловий та дипломатичний протокол у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі в практиці менеджменту. Причорноморські економічні студії: науковий журнал. Вип.66. 2021. С. 58-63. DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.66-10>
3. Лисюк Т.В., Терещук О.С. Етичні засади ділового та дипломатичного протоколу в управлінні туристичних і готельно-ресторанних підприємств. Сучасні наукові погляди на вдосконалення економіки: перспективи та розвиток: збірник тез наукових робіт учасників Всеукраїнської науково-практичної конференції для студентів, аспірантів та молодих учених (м. Київ, 10 липня 2021 р.). К.: Аналітичний центр «Нова Економіка», 2021. С. 29-34.
4. Єфремова К.В., Наумова К.І., Мішанчук А.В. Особливості використання цифрової дипломатії в умовах пандемії: проблеми і перспективи розвитку. Право та інноваційне суспільство. 2021. № 2.
5. Окладна М.Г., Наумова К.І., Миргород В.О. Таємна дипломатія та способи її здійснення у міжнародних відносинах. Право та інноваційне суспільство. 2021. № 2 (17).
6. Окладна М.Г., Перевалова Л.В., Генкул Ю.В. Гуманітарна дипломатія: становлення та сучасність. Право та інновації. 2021. № 4(36).
7. Окладна М.Г., Перевалова Л.В., Самусєва К.В. Превентивна дипломатія ООН як інструмент попередження конфліктних ситуацій. Право та інновації. 2021. № 4(36).
8. Окладна М.Г., Стасєвська О.А., Ванджурак М.М. Індустрія моди як інструмент публічної дипломатії: український та світовий досвід. Право та інноваційне суспільство. 2021. №2.
9. Довідник з протокольних питань. Департамент державного протоколу вересень 2021 р. URL: [https://mfa.gov.ua/storage/app/sites/1/DDP\\_Protocol/uaprotocol-guide092021pr.pdf](https://mfa.gov.ua/storage/app/sites/1/DDP_Protocol/uaprotocol-guide092021pr.pdf).

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі.
---------------------------------	---

	Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ІМІДЖЕЛОГІЯ ТА ПІАР В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ І КУРОРТНІЙ СФЕРІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу</b> «Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері» – забезпечення необхідними знаннями щодо процесу формування іміджу підприємствами готельно-ресторанної і курортної сфери та здійснення ними PR-діяльності.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> використовувати PR-технології в готельно-ресторанній і курортній сфері у формуванні іміджу підприємства.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p>

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	PR-технології у формуванні іміджу	Знати сутність PR. Значення іміджу підприємства. Розуміти цілі в процесі формування іміджу. Методи формування іміджу за допомогою PR-технологій.	Питання, тести, практична робота
2.	Сутність іміджу підприємства	Знати внутрішні складові іміджу підприємства. Знати зовнішні складові іміджу підприємства. Значення соціального іміджу підприємства готельно-ресторанної і курортної сфери.	Питання, тести, практична робота

3.	Взаємозв'язок іміджу і бренду підприємства	Розуміти тотожність поняття «бренд», «імідж». Знати відмінні риси іміджу підприємства та його бренду. Знати основи ребрендингу. Знати основи рестайлінгу.	Питання, тести, практична робота
4.	Напрями PR-діяльності підприємства	Знати завдання PR-відділу. Знати сутність PR-стратегії. Можливості підприємства в управлінні іміджем. Знати основні PR-стратегії з управління позицією іміджу.	Питання, тести, практична робота
5.	Види PR-стратегій	Описувати вкладення бренду. Знати про рішення в реалізації брендингу. Знати про особливості формування персонального бренду.	Питання, тести, практична робота
6.	Імідж-реклама в PR-діяльності	Знати передумови виникнення іміджевої реклами. Знати цілі імідж-реклами. Складові іміджевої реклами.	Питання, тести, практична робота
7.	Інноваційний PR-інструментарій та іміджеологія	Знати складові інноваційних PR-інструментів. Робота з блогами та веб-сайтами. Вірусний маркетинг. Організація онлайн-конференцій. Product Placement та Cross Promotion.	Питання, тести, практична робота
8.	Практика формування іміджу та PR	Формування іміджу підприємства за посередництва PR. Формування іміджу підприємства (суб'єктивний, моделюючий, реальний). Знати провідні напрями PR-діяльності.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Лекції																			0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5					35
Самостійна р-та															25				25
Проміжний тестовий контроль							20						20						40
Залік																			

## 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

### Методична література

1. Мендела І.Я. Іміджологія та піар в готельно-ресторанній і курортній сфері. *Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 70–74.*

### Рекомендована література

1. Болотова В.О., Ляшенко, Н.О., Агаларова К.А. Іміджологія: текст лекцій для студентів спеціальностей 054 «Соціологія», 061 «Журналістика». Харків : НТУ «ХПІ», 2021. 150 с.
2. Зв'язки з громадськістю як інструмент маркетингових комунікацій [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. (2000-2017 рр.) / [упоряд. І. М. Мельничук] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 102 с.
3. Щолокова Г.В. Методичні вказівки щодо вивчення дисципліни «Міжнародна політика» («Міжнародні зв'язки з громадськістю») для здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти спеціальності 052 «Політологія» [Електронний ресурс]. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2019. 18 с.

### Інформаційні ресурси

1. Все про PR для бізнесу. URL: <https://prnews.io/uk/blog/pr-dlya-biznesu.html>
2. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>
3. Як імідж «роботи мрії» підриває професіоналізм. URL: <http://surl.li/kkdft>
4. Як PR допомагає підтримувати позитивний імідж. URL: <https://youscan.io/ua/blog/public-relations/>

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	Пошта: <a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a> YouTube: @user-bw4mf8cy5d TikTok: @green_eyed.20 Facebook, Instagram: @Ірина Мендела

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату
---------------------------------	---

	<p>з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввічливих відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс курс «Дія. Цифрова освіта» на Національній онлайн-платформі з цифрової грамотності ( <a href="https://osvita.diiia.gov.ua/">https://osvita.diiia.gov.ua/</a> ) та/або «Цифровий маркетинг» на Prometheus, та/або «Медіаграмотність: як не піддаватись маніпуляціям?» ( <a href="https://prometheus.org.ua">https://prometheus.org.ua</a> ) Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ІНКЛЮЗИВНІ ПОСЛУГИ У КУРОРТНІЙ СФЕРІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Інклюзивні послуги у курортній сфері
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл вибіркових дисциплін
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> дати студентам базові знання теорії і практики створення інклюзивного (доступного) туристичного продукту, формування умінь і навички техніки обслуговування осіб з особливими потребами, ознайомити студентів із правилами толерантного відношення до усіх споживачів туристичних послуг.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> є оволодіння теоретичними і практичними навиками інклюзивного (доступного) туризму; вивчення міжнародної та національної нормативно-правової бази; знати чіткі вимоги до формування сприятливого середовища для осіб з особливими потребами та об'єктів туристичної інфраструктури; набути відповідних навичок з обслуговування туристів з особливими потребами.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг курортів.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p> <p>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Понятійно-термінологічний апарат інклюзивного туризму	Ознайомитись з структурою та ієрархією понятійно-термінологічного апарату. Сутністю і поняттям інклюзивного туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Світова та європейська законодавчо-правова база інклюзивного туризму	Ознайомитись з Конвенцією ООН про права інвалідів. Нормативно-правовими документами України про права людей з інвалідністю. Документами та стандартами доступності архітектурних споруд.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Доступність об'єктів для осіб з інвалідністю	Знати чинники доступності об'єктів індустрії гостинності.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Облаштування приміщення та прилеглої території для осіб з інвалідністю	Знати нормативно-правові акти, що встановлюють стандарти доступності архітектурних об'єктів. Знати світовий досвід формування доступного середовища.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Доступність інформаційного простору	Знати вимоги до оформлення веб-сайтів для людей з особливими потребами. Знати шифр Брайля та інші сенсорні об'єкти.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Надання послуг незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення	Вміти надавати послуги незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах розміщення. А також послуги незрячим, слабозорим та особам з порушенням слуху і мовлення в закладах харчування.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно - рухового апарату	Знати прийом осіб із ментальними порушеннями та порушенням опорно – рухового апарату в закладах розміщення та харчування.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Зарубіжний досвід інклюзивних послуг у готельно-ресторанній сфері	Знати особливості зарубіжного досвіду обслуговування осіб з інвалідністю в закладах розміщення та закладах харчування.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумкова контрольна робота	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>



### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Поточне тестування та самостійна робота																Підсумкова контрольна робота	Сума							
Поточний контроль															Практичні завдання			Тестовий контроль						
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15	ПР 1			ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>															<b>Max= 30</b>			<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>			

### 6. Ресурсне забезпечення

#### Рекомендована література

1. Влащенко Н. М. Проблеми та перспективи розвитку інфраструктури для потреб інклюзивного туризму. Бізнес Інформ. 2018. №9. С. 122–126.
2. Дрюма О. Безбар'єрне середовище для людей з інвалідністю в Україні: п'ять основних проблем [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://www.irf.ua/bezbarerne\\_seredovische\\_dlya\\_lyudey\\_z\\_invalidnistyu\\_v\\_ukraini\\_pyat\\_osno\\_vnikh\\_problem/](https://www.irf.ua/bezbarerne_seredovische_dlya_lyudey_z_invalidnistyu_v_ukraini_pyat_osno_vnikh_problem/)
3. Єрко І.В. Доступність обслуговування туристів в інклюзивному аспекті туристичної сфери. Природа Західного Полісся та прилеглих територій : зб. наук. пр. Луцьк : ПП Іванюк В.П., 2019. № 16. С. 113–117.
4. Єрко І. В. Теоретичні основи дослідження інклюзивного туризму. Практика і перспективи розвитку індустрії гостинності України : монографія / [за заг. редакцією д. е. н., професора Б. М. Мізюка]. Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 7–22.
5. Конвенція ООН про права осіб з інвалідністю: Резолюція Генеральної асамблеї ООН № 61/106, прийнята на шістдесят першій сесії ГА ООН 2006 р. (Конвенцію ратифіковано законом України № 1767-VI від 16.12.2009) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995\\_g71](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/995_g71)
6. Посібник з активного відпочинку та туризму для неповносправних. Львів : Т-во «Зелений хрест», 151 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://www.gcs.org.ua/publish/avt\\_ukr.pdf](http://www.gcs.org.ua/publish/avt_ukr.pdf)
7. Угоднікова О. І. Перспективи реалізації державної політики у розвитку інклюзивного туризму. Аспекти публічного управління. 2019. Т. 7. № 1-2. С. 37-42.

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи,
---------------------------------	---

	взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## КРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ МІЖНАРОДНИМИ ГОТЕЛЬНИМИ МЕРЕЖАМИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Кризове управління міжнародними готельними мережами
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Метою</b> вивчення навчальної дисципліни «Кризове управління міжнародними готельними мережами» є оволодіння новітніми теоретичними знаннями з питань кризового управління міжнародних готельних мереж та набуття практичних вмінь і навичок щодо розробки та реалізації стратегій розвитку підприємств, у т.ч. міжнародних готельних мереж, в середовищі, що швидко змінюється, що вимагає оперативної зміни їх діяльності., специфічності вибору альтернативних управлінських рішень в умовах глобальних загроз</p> <p><b>Цілі курсу:</b> Ознайомити із поняттями стратегія, кризове управління, стратегічне планування, розвиток підприємства в сфері послуг да здійснення діяльності з управління міжнародними готельними мережами; розглянути основні види стратегій, стратегічних планів та орієнтирів; ознайомити з вітчизняними і зарубіжними методами кризового управління міжнародних готельних мереж та прийняття управлінських рішень стосовно формування основних шляхів інноваційного розвитку підприємств міжнародної готельної індустрії. під час вивчення дисциплін «Кризове управління міжнародними готельними мережами»</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p>	

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

ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій).

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління розвитком підприємства.	Сучасна концепція кризового управління та її значення. Суть, призначення та основні принципи стратегічного управління. Стратегічне управління розвитком як процес в загальній системі управління діяльністю підприємства. Послідовність переходу підприємства до стратегічного управління.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та формування стратегії розвитку підприємства готельного бізнесу.	Стратегічне планування як складова процесу розробки стратегії. Процес стратегічного планування та характеристика його етапів. Стратегічний план в системі кризового управління розвитком підприємства. Визначення цілей та формування місії в кризовому управлінні. Класифікація цілей та формування «дерева цілей» підприємства	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельної індустрії в стратегічному наборі	Зміст і призначення стратегії підприємства у конкурентному середовищі. Різновиди стратегій та їх характеристика. Інноваційні стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери. Стратегічний набір та стратегічна прогалина	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи аналізу, групування та прогнозування в кризовому управлінні.	Зміст, завдання та методологія стратегічного аналізу. Стратегічний аналіз в умовах невизначеності. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища: PEST та SWOT-аналізи. Основні якісні та кількісні методи прогнозування розвитку підприємств готельного бізнесу. Методи групування у стратегічному аналізі	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення реалізації та оцінки стратегії розвитку підприємства готельного комплексу.	Роль систем стратегічного вимірювання в управлінні інноваційним розвитком підприємства. Збалансована система показників (Balanced Scorecard - BSC). Система показників відповідальності (Accountability Scorecard- ASC). Модель ділової переваги (BEM) і піраміда результативності МакНейра. Організаційна структура та особливості організаційних форм забезпечення інноваційної діяльності	Питання, тести, самостійна практична робота

6.	Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління підприємств готельної індустрії.	Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління розвитком підприємств. Стратегічний контроль у системі кризового управління підприємства. Лідерство та корпоративна культура	Питання, тести, самостійна практична робота
7	Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку підприємств сфери послуг.	Загальна характеристика і місце інноваційної політики в загальній стратегії підприємства. Складові елементи і чинники впливу на формування інноваційної політики. Механізм формування інноваційної політики підприємства. Роль держави у формуванні сприйнятливості економіки підприємств до інновацій.	Питання, тести, самостійна практична робота
8	Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних мереж	Знати економічні критерії оцінки ефективності управління ризиком. Вміти здійснювати аналіз економічної ефективності страхування і самострахування.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	80
ІНДРС/СРС	10
ТК 1	5
ТК 2	5
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу											
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2						
T1	T2	T3	T4	ТК 1	T5	T6	T7	T8	ТК 2		
Тема 1. Концепція та ключові характеристики нової парадигми кризового управління	Тема 2. Стратегічне планування як функція кризового управління та	Тема 3. Формування стратегій розвитку підприємств готельно-ресторанної	Тема 4. Стратегічний аналіз в системі кризового управління. Основні методи		Тема 5. Система збалансованих показників як інструмент забезпечення	Тема 6. Інформаційно-аналітичне забезпечення кризового управління	Тема 7. Формування і розвиток інноваційного потенціалу розвитку	Тема 8 Оцінка ефективності методів кризового управління міжнародних готельних		ІНДРС/СРС	Сума
40				5	40				5	10	100

6. Ресурсне забезпечення	
Методична література	
1.	Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.

2. Глущенко С. В. Антикризове управління на підприємстві: фінансовоорганізаційні аспекти. Конспект лекцій : навч. посіб. Київ : НаУКМА, 2020. 92 с
3. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.
4. Підприємництво і зовнішньоекономічна діяльність: можливості і ризики України: монографія / за ред. М. А. Йохни. Хмельницький: ХНУ, 2013. 347 с.
5. Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.
6. Новосьолов О.В. Кризове управління міжнародними готельними мережами / Курортна справа: Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін: Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука /Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 90 – 99
7. Кривов'язюк І.В. Антикризове управління підприємством : навчальний посібник. 3-тє видання, доповн. і переробл. Київ : Видавничий дім “Кондор”, 2020. 396 с.

### Рекомендована література

#### Базова

1. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка.Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
2. Глущенко С. В. Джерела фінансування бізнесу в умовах антикризового управління / С. В. Глущенко // Наукові записки НаУКМА. Економічні науки. – 2018. – Т. 3, вип. 1. – С. 33–37.
3. Кузнецова Г. В. Формування системи антикризового управління на вітчизняних підприємствах. Вісник економіки транспорту і промисловості. - 2018. - № 62. - С. 312-319.
4. Портна О.В.,Єршова Н.Ю., Юр'єва І.А. Антикризове управління підприємством: навчальний посібник. Львів, Видавництво «Магнолія 2006», 2017. 283 с.
5. Бавико О. Є. Організаційна оптимізація антикризового управління бізнес-процесами підприємства в умовах пандемії Covid-19 / О. Є. Бавико, О. О. Бавико, І. О. Козаков. // Ефективна економіка. - 2020. - № 12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2020\\_12\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2020_12_13)

#### Допоміжна

1. Хринюк О.С. Антикризове управління підприємством: Розрахункова робота [Електронний ресурс]: навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 70 с.]
2. Воронкова Т. Є., Приймак Я. В. Трансформація антикризового управління в сучасних економічних умовах. *Ефективна економіка*. 2021. №10. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10\\_2021/98.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2021/98.pdf).
3. Кондецька А. Ризики у зовнішньоекономічній діяльності. URL: <http://intkonf.org/~kondetska-ariziki-u-zovnishnoekonomichniy-diyalnosti/>.
4. Крисовата К. В. Фінансові ризики в зовнішньоекономічній діяльності URL: [http://www.rusnauka.com/36\\_PVMN\\_2012/Economics/3\\_121534.doc.htm](http://www.rusnauka.com/36_PVMN_2012/Economics/3_121534.doc.htm).
5. Лазоренко Л. В. Економічний механізм регулювання ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємств малого бізнесу URL: [http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko\\_Ekonomichniy.pdf](http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko_Ekonomichniy.pdf).
6. Писанюк Р. Економічні ризики підприємств та фактори, що їх визначають. URL:[http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third\\_iteruniversity\\_conference\\_pdf/](http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third_iteruniversity_conference_pdf/)
7. Федотова К. В. Аналіз ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємства. URL: [http://www.rusnauka.com/28\\_NPM\\_2013/Economics/2\\_145272.doc.htm](http://www.rusnauka.com/28_NPM_2013/Economics/2_145272.doc.htm).
8. Якубенко Ю. Л., Сірко А. Ю. Сутність кризових явищ в Україні та напрями їх подолання. *Агросвіт*. 2021. № 24. С. 39–45.
9. Гой В. В., Васильєв О. В. Антикризове управління корпоративними підприємствами: теоретичні аспекти. *Ефективна економіка*. 2018. №8. URL:[http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8\\_2018/157.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/8_2018/157.pdf)
10. Докуніна К.І. Антикризове управління підприємством: сутність поняття та функції. *Причорноморські економічні студії*. 2018. Вип. 36 (1). С. 113-116.
11. Онісіфорова В. Ю., Сідельнікова В. К. Актуальні аспекти антикризового управління підприємством. *Проблеми і перспективи розвитку підприємства*: зб. наук. пр. 2020. № 2 (25). С. 137-145.

### Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України. URL: <http://www.rada.kiev.ua/>
3. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Міністерство закордонних справ України. URL: <http://mfa.gov.ua/ua>.
5. United Nations (UN). URL: <https://www.un.org/en>
6. World Trade Organization. URL: <http://www.wto.org/>
7. United Nations. URL: <http://www.un.org/en>
8. United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <http://www.unido.org/>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Новосолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних

	свят). Роботи, надіслані у Viber , також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.



## ЛАКШЕРІ-СЕРВІС

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Лакшері-сервіс
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Формування у студентів знань та вмінь організації Luxury сервісу в готелях, іманентних характеристик Luxury сервісу в готелях, ознайомитись з правилами організації господарських та виробничо-побутових приміщень у готелі.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Лакшері-сервіс», сформувати навички реалізації сервісних–процесів у Luxury готелях, інноваційних технологій готельного обслуговування, організації праці персоналу.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування особливостей створення та функціонування суб'єктів курортного господарства.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Поняття «Luxury сервіс», його структурні компоненти та особливості у готельному бізнесі.	Знати визначення термінів, поняття та особливості Luxury сервісу в готелях. Розуміти філософію розкоші в готельному бізнесі.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту	Знати моделі бізнесу LRHs. Вміти розрізняти світовий рейтинг готелів «Luxury» сегменту.	Питання, тести, самостійна практична робота
	Категорії та типи готелів Luxury	Знати категорії та типи готелів Luxury: Vip бренди розкішних готелів, функціональне призначення та зонування приміщень Luxury готелю. Знати категорії номерів Luxury готелів та їх характеристику за функціональним призначенням	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Сервісні процеси Luxury готелів.	Знати особливості сервісних процесів Luxury готелів. Знати принципи персоналізації послуг для клієнтів преміумсегменту. Знати особливості застосування мобільних технологій у Luxury сегменті. Застосовувати Smart технології («розумний дім) для гарантування технічних умов перебування споживача у номері.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Портфель послуг для luxury сегментів.	Знати особливості та принципи методу формування портфелю послуг для luxury сегментів. Розуміти види сервісу в готелях. Знати особливості віртуального консьерж-сервісу. Застосовувати формат сервісу «24/7». Готельний FAQ. Батлер-сервіс в Luxury готелях.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Ресторанний luxury сервіс.	Знати професійні стандарти ексклюзивного сервісу клієнтів лакшері сегменту. Знати технологію Upselling. Room-service. Розуміти суть алгоритму роботи працівників RS, аменітіс (VIP-компліменти).	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Функції представницького менеджера	Знати та вміти врахувати крос-культурні особливості в Luxury готелях. Розуміти суть ефектометрії як методології оцінювання рівня задоволеності. Критерії та показники оцінки ступеню задоволення VIP-клієнта готелю	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Безпека та security сервіс	Знати загальні функції система безпеки та служби security сервісу.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна практична робота	30

Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Рекомендована література</b>
<b>Базова</b>
15. 10 готелів в Україні, які можуть дозволити собі тільки заможні туристи URL: <a href="https://ua.igotoworld.com/ua/article/1271_samye-dorogie-oteli-v-ukraine.htm">https://ua.igotoworld.com/ua/article/1271_samye-dorogie-oteli-v-ukraine.htm</a>
16. Chevalier M., Mazzalovo G. Luxury brand management: A world of privilege. John 14 Wiley & Sons Singapore Pte. Ltd. 2012. 338.
17. Derval D. Designing luxury brands the science of pleasing customers' senses. Springer International Publishing AG. 2018. 184 p.
18. Gardetti M., Muthu S. Sustainable luxury, entrepreneurship, and innovation. Springer Nature Singapore Pte Ltd. 2018. 215 p.
19. Global powers of luxury goods 2019 URL: <a href="https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-business/articles/gxcb-global-powers-of-luxury-goods.html">https://www2.deloitte.com/global/en/pages/consumer-business/articles/gxcb-global-powers-of-luxury-goods.html</a> .
20. Kanani R. B. A Wealth of Insight: The World's Best Luxury Hoteliers on Leadership, Management, and the Future of 5-Star Hospitality. Black truffle press. 2017. 528 p.
21. Rahim B. Kanani A WEALTH OF INSIGHT: The World's Best Luxury Hoteliers on Leadership, Management, and the Future of 5-Star Hospitality, 2017 p.
22. The World Luxury Index™ HOTELS URL: <a href="http://www.digitalluxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf">http://www.digitalluxury.com/reports/World_Luxury_Index_Hotels_by_Digital_Luxury_Group.pdf</a> .
23. Аналіз світового ринку Luxury готелів URL: <a href="https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/requests/sample/">https://marketresearch.biz/report/luxury-hotel-market/requests/sample/</a>
24. Готель "Luxury House" In Old Town - Кам'янець-Подільський URL: <a href="https://luxury-house-in-old-town-kamianets-podilskyi.hotelmix.com.ua/">https://luxury-house-in-old-town-kamianets-podilskyi.hotelmix.com.ua/</a>
25. Конспект лекцій «Управління послугами люкс-сегменту» URL: <a href="https://pns.hneu.edu.ua/pluginfile.php/508305/mod_resource/content/1/9.pdf">https://pns.hneu.edu.ua/pluginfile.php/508305/mod_resource/content/1/9.pdf</a>
26. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
27. Мирошник Ю. А. Аналіз світового досвіду організації Luxury послуг в 5*готелях. Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка». URL: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2019/157.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2019/157.pdf</a>
28. Свінцицька Н.Г., Щербак В.Г. Розвиток Luxury обслуговування клієнтів на підприємствах індустрії моди. IV Всеукраїнська наукова інтернет-конференція «Освітньо-інноваційна інтерактивна платформа «Підприємницькі ініціативи» URL: <a href="https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15090/1/OIIP2019_P184-188.pdf">https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/15090/1/OIIP2019_P184-188.pdf</a>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Лояк Лілія Миколаївна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## МОНІТОРИНГ КУРОРТІВ УКРАЇНИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Моніторинг курортів України
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл вибіркових дисциплін
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення історії курортної справи в Україні, основних типів курортів, а також здійснювати моніторинг курортів України.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Моніторинг курортів України», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему курортного господарства України, усвідомити місце національної курортної індустрії в даній системі, динаміку її розвитку, можливості та перспективи.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Курортна індустрія.	Знати місце курортної сфери в індустрії туризму. Організацію курортної сфери.	<b>Питання, тести, самостійна практична робота</b>
2.	Сучасна уява про курорти.	Знати визначення та поняття. Основні показники класифікації курортів. Історія курортів.	Питання, тести, самостійна практична робота

3.	Класифікація курортів.	Знати основні вимоги до сучасного курорту. Класифікацію курортів.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Курортні ресурси	Знати курортні ресурси. Їх класифікацію та особливості.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Бальнеологічні курорти	Знати особливості бальнеотерапевтичних курортів. Бальнеологічні питні курорти.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Кліматичні курорти	Знати особливості кліматотерапії. Класифікацію кліматичних курортів. Приморські кліматичні курорти. Гірські кліматичні курорти загальнооздоровчо-відпочинкового профілю (в тому числі гірськолижні).	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Кумисолікування.	Знати особливості кумисолікування. Кумис і його властивості. Склад кумису. Дія кумису. Показання і протипоказання до кумисолікування. Куди поїхати на кумис.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Сучасний стан та перспективи розвитку курортів України	Знати сучасний стан та перспективи розвитку курортів України	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумкова контрольна робота	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи														Підсумкова контрольна робота	Сума	
Поточний контроль							Практичні завдання						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Рекомендована література

1. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.
2. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.
3. Школа І.М., Корольчук О.П. Менеджмент туризму: підручник. Чернівці: КнигиXXI, 2019. 464 с.

4. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : [www.worldtourism.org](http://www.worldtourism.org)
5. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>
6. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості : офіційний сайт (ДП «УкрНДНЦ»). URL: <http://uas.org.ua/ua/>
8. Міжнародна організація зі стандартизації : офіційний сайт. URL: <https://www.iso.org/committee/375396.html>
9. Українська асоціація якості: офіційний сайт. URL: <https://www.uaq.org.ua/index.php/uk/>
10. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЛОВИХ ПРИЙОМІВ

<b>1. Загальна інформація</b>	
Назва дисципліни	Організація ділових прийомів
Освітня програма	Курортна справа
Спеціалізація (за наявності)	-
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс / семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання (якщо передбачені інші види, додати)	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

### 1. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> вивчення основних принципів і правил організації ділових прийомів, ознайомлення із тонкощами етикету та протоколу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Організація ділових прийомів», ознайомити з новими трендами та згадати класичні настанови в області протоколу та етикету під час організації та проведення ділових прийомів.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.</p>

### 2. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Ділові прийоми, їх різновиди та особливості організації	Розуміти суть і значення, види ділових прийомів. Розглянути прийоми як інструмент ділових стосунків. Усвідомити значення ділових прийомів для досягнення успіхів у діловому бізнесі.	Тести, питання, кейси
2.	Тонкощі прийому зарубіжних організацій	Знати особливості та тонкощі прийому зарубіжних організацій. Розуміти суть процесу організації прийому зарубіжних організацій. Усвідомити загальні принципи міжнародного ділового етикету і протоколу, їх особливості у різних країнах світу.	Вправи, кейси, рольові ігри, тести
3.	Організація ділових зустрічей та прийомів	Знати порядок здійснення ділових зустрічей та прийомів. Розуміти відмінні риси етикетних і протокольних норм у деяких країнах світу. Усвідомити правила представлення, відповідь на представлення. Вміти поводитись у курйозних ситуаціях на дипломатичних прийомах. Розуміти поняття зустріч «без краваток». Знати правила підготовки приміщення для переговорів, зустріч і обслуговування делегації, що прибула на переговори. Застосовувати на практиці протокольні правила розміщення за столом переговорів.	Вправи, кейси, рольові ігри, тести



4.	Ділові сніданки та бізнесланчі	Знати основні види прийомів: «Келих вина», «Келих шампанського», «Сніданок», бізнес-ланч, «Коктейль», фуршет, обід, «Обід-буфет», жур-фікс, вечірній фуршет та ін. Вміти організовувати бізнесланч, каву-брейк. Знати правила організації обіду під час зустрічі. Неформальні прийоми: «Бранч», «Шашлик» (барбекю), пікнік, «Келих вина із сиром» та ін. Вміти використовувати на практиці правила організації і проведення ділових прийомів, запрошення гостей та принципи розсаджування гостей за столом.	Вправи, тести, кейси, групова презентація
5.	Етикетні правила поведінки за столом під час ділових прийомів різного типу	Знати і вміти використовувати на практиці правила розсаджування за столом, правила сервірування столу, користування столовими приборами, основні правила поведінки за столом, послідовність подавання страв, поєднання страв і напоїв. Вміти передбачати та вирішувати проблеми, що можуть виникнути під час ділових прийомів	Вправи, тести, кейси, групові рольові і стимуляційні ігри
6.	Одяг для прийомів та його відповідність ситуації.	Знати і усвідомлювати значення зовнішнього вигляду у створенні іміджу професіонала, основні вимоги до одягу ділової людини, принципи та критерії підбору ділового гардеробу, а також одяг бізнесмена у неформальних робочих ситуаціях. Вміти обирати одяг відповідно ситуації.	Вправи, тести, кейси, рольові і стимуляційні ігри
7.	Правила мовного етикету під час проведення ділових прийомів	Знати і усвідомлювати роль невербального та вербального спілкування у сфері ділових взаємин. Вміти готувати виступи, проголошувати короткі промови, тости. Вміти вести світську бесіду. Знати особливості національні особливості невербального спілкування. ( Дистанція, рукоштовування, значення жестів і поз, міміка).	Вправи, тести, кейси, рольові і стимуляційні ігри
8.	Ділова атрибутика та базові правила ділових прийомів в різних країнах	Знати типи подарунків і етикетні норми обміну подарунками і сувенірами, принципи правильного вибору квітів. Вміти враховувати національні особливості при виборі подарунків та квітів. Знати як підготувати і розіслати запрошення на діловий прийом. Знати види візитних карток, правила оформлення візитних карток, етикет обміну візитними картками. Знати і вміти використовувати правила світського та ділового етикету. Уміти враховувати національні особливості під час обміну візитними картками. Розуміти базові правила ділових прийомів в різних країнах.	Вправи, кейси, презентація, рольові ігри, тести

### 3. Система оцінювання курсу

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумкова контрольна робота	20
Максимальна кількість балів	100

#### 4. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи														Підсумкова контрольна робота	Сума	
Поточний контроль							Самостійна робота						Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1			ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10		
Max= 35							Max= 25						Max= 20		20	100

#### 5. Ресурсне забезпечення

##### Методичне забезпечення

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

##### Рекомендована література

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

##### Інформаційні ресурси

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

## 6. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи вул. Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
Викладач	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
Контактна інформація викладача	<a href="mailto:raisa.zagnubida@pnu.edu.ua">raisa.zagnubida@pnu.edu.ua</a>

## 7. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять (відпрацювання)	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізнішевстановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ АНГЛІЙСЬКОЮ МОВОЮ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Професійне спілкування англійською мовою
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1 / 1-2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 0 год. Практичні заняття – 60 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мови викладання</b>	Українська, англійська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pro/course/subscription/through/url/fa97034d9dd9665f4bc2">https://d-learn.pro/course/subscription/through/url/fa97034d9dd9665f4bc2</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>			
<p><b>Мета курсу:</b> розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців курортної справи.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> сприяти формуванню у студентів загальних та професійно орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетентностей (лінгвістичних, соціолінгвістичних і прагматичних) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищах.</p>			
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p>			
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обго-воренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p>			
<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
<b>Модуль 1. Hotel and resort structure</b>			
1.	<b>Types of accommodation</b>	Знати характеристики основних закладів розміщення та курортів. Вміти опрацювати запит клієнта. Вміти обрати та порекомендувати заклад розміщення.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	<b>Hotel facilities</b>	Знати класифікацію готельних послуг. Знати особливості надання готельних послуг. Вміти порівняти послуги в закладах розміщення різних типів.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	<b>Staffing and internal organization</b>	Знати ієрархію персоналу в готелях та курортах. Знати посадові обов'язки персоналу готелів та курортів. Знати особливості управління невеликим готелем.	Питання, тести, самостійна практична робота

4.	<b>Reservations and check-in</b>	Вміти прийняти заявку від клієнта. Знати процедури бронювання та реєстрації. Вміти оформлювати відповідну документацію.	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>Модуль 2. Hotel and resort services</b>			
5.	<b>Hotel and restaurant services</b>	Знати особливості обслуговування клієнтів у закладах харчування. Знати специфіку національних кухонь народів світу. Знати основні відмінності між британським та американським варіантами англійської мови.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	<b>Money matters</b>	Знати фінансову термінологію. Вміти здійснювати фінансові транзакції. Знати процедуру формування рахунку за надані послуги.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	<b>Dealing with complaints</b>	Вміти правильно реагувати на основні типи скарг клієнтів, що виникають у закладах розміщення та курортних закладах.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	<b>Conferences</b>	Знати основні послуги, необхідні при організації конференції. Вміти обирати місце проведення конференції. Вміти вносити корективи у програму конференції.	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>4. Система оцінювання курсу</b>			
Практичні заняття			60
Проміжний тестовий контроль			20
Самостійна робота студентів			20
<b>Максимальна кількість балів</b>			<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																			
<b>Види навчальної роботи</b>														<b>Сума</b>					
<i>Поточний контроль</i>											<i>Тестовий контроль</i>		<i>Самостійна робота</i>						
ПЗ 1	ПЗ 2	ПЗ 3	ПЗ 4	ПЗ 5	ПЗ 6	ПЗ 7	ПЗ 8	ПЗ 9	ПЗ 10	ПЗ 11	ПЗ 12	ПЗ 13	ПЗ 14		ПЗ 15	ТК 1	ТК 2	СР 1	СР 2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		5	10	10	10	10
<b>Max= 60</b>											<b>Max= 20</b>		<b>Max= 20</b>		<b>100</b>				

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
1. Копчак Л.В., Чорна М.М. Professional Conversations for Tourism and Hospitality. Івано-Франківськ, 2014. 60 с.
2. Поздняков О.В. Diversity of Ukrainian nature: Ukraine's national parks and nature reserves. Збірник текстів для самостійної роботи студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» і 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Івано-Франківськ, 2023. 36 с.

3. Поздняков О.В. Discovering German cities and towns: part one. Збірник текстів для самостійної роботи студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» і 242 «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Івано-Франківськ, 2023. 50 с.
4. Поздняков О.В. Tastes of Traditions. Для самостійної роботи студентів ОПП «Курортна справа» РВО «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2023. 52 с.

#### Рекомендована література

##### *Базова*

1. High Season: English for the Hotel and Tourist Industry (Student's Book). 2000. 176 p.
2. High Season: English for the Hotel and Tourist Industry (Workbook). 2000. 80 p.
3. English for International Tourism Upper-Intermediate. Student's Book. London: Longman / Pearson Education Limited, 2019. 144 p.

##### *Допоміжна*

1. Across Cultures. Student's Book. Longman/Pearson Education Limited, 2016.
2. Dubicka I, Rosenberg M., Dignen B., Hogan M., Wright L. Business Partner. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018. 160 p.
3. Johns H., Berlis M. Roadmap. Longman (Pearson Education), 2019. 160 p.
4. Longman Active Study Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2003.
5. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2003.
6. Longman Dictionary of Contemporary English. London: Longman / Pearson Education Limited, 2005.
7. Longman Photo Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2005.
8. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. New Edition. Student's Book with DVD. London: Pearson Education, 2013. 128 p.

#### Інформаційні ресурси

1. Learning English. British Council. - <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>
2. Business Partner. My English Lab (доступ за персональним кодом).

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства, м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет - 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Поздняков Олександр Вікторович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua">oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика курсу

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра управління соціокультурною діяльністю, шоу-бізнесу та
---------------------------------	---

	і вентменеджменту у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ НІМЕЦЬКОЮ МОВОЮ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Професійне спілкування німецькою мовою
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1 / 1-2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 0 год. Практичні заняття – 60 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мови викладання</b>	Українська, німецька
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pro/course/subscription/through/url/fa97034d9dd9665f4bc2">https://d-learn.pro/course/subscription/through/url/fa97034d9dd9665f4bc2</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>			
<p><b>Мета курсу:</b> розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців курортної справи.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> сприяти формуванню у студентів загальних та професійно орієнтованих комунікативних мовленнєвих компетентностей (лінгвістичних, соціолінгвістичних і прагматичних) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищах.</p>			
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).</p> <p>ЗК4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p>			
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p>			
<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
<b>Модуль 1. Hotel- und Resortaufbau</b>			
9.	<b>Unterkunftsarten</b>	Знати характеристики основних закладів розміщення та курортів. Вміти опрацювати запит клієнта. Вміти обрати та порекомендувати заклад розміщення.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	<b>Hotelanlagen</b>	Знати класифікацію готельних послуг. Знати особливості надання готельних послуг. Вміти порівняти послуги в закладах розміщення різних типів.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	<b>Personal und innere Organization</b>	Знати ієрархію персоналу в готелях та курортах. Знати посадові обов'язки персоналу готелів та курортів. Знати особливості управління невеликим готелем.	Питання, тести, самостійна практична робота



12.	<b>Reservierungen und Check-in</b>	Вміти прийняти заявку від клієнта. Знати процедури бронювання та реєстрації. Вміти оформлювати відповідну документацію.	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>Модуль 2. Hotel- und Resort-Services</b>			
13.	<b>Hotel- und Restaurantdienstleistungen</b>	Знати особливості обслуговування клієнтів у закладах харчування. Знати специфіку національних кухонь народів світу. Знати регіональні особливості вживання німецької мови.	Питання, тести, самостійна практична робота
14.	<b>Geldangelegenheiten</b>	Знати фінансову термінологію. Вміти здійснювати фінансові транзакції. Знати процедуру формування рахунку за надані послуги.	Питання, тести, самостійна практична робота
15.	<b>Behandlung von Reklamationen</b>	Вміти правильно реагувати на основні типи скарг клієнтів, що виникають у закладах розміщення та курортних закладах.	Питання, тести, самостійна практична робота
16.	<b>Konferenzen</b>	Знати основні послуги, необхідні при організації конференції. Вміти обирати місце проведення конференції. Вміти вносити корективи у програму конференції.	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>4. Система оцінювання курсу</b>			
Практичні заняття			60
Проміжний тестовий контроль			20
Самостійна робота студентів			20
<b>Максимальна кількість балів</b>			<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																			
<b>Види навчальної роботи</b>															<i>Тестовий контроль</i>		<i>Самостійна робота</i>		<b>Сума</b>
<i>Поточний контроль</i>																			
ПЗ 1	ПЗ 2	ПЗ 3	ПЗ 4	ПЗ 5	ПЗ 6	ПЗ 7	ПЗ 8	ПЗ 9	ПЗ 10	ПЗ 11	ПЗ 12	ПЗ 13	ПЗ 14	ПЗ 15	TK 1	TK 2	CP 1	CP 2	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	10	10	
<b>Max= 60</b>															<b>Max= 20</b>		<b>Max= 20</b>		<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
1. Поздняков О.В., Приймак Л.Б. Prüfungstraining: Texte, Themen, Aufgaben. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа», вид. 2-е, доопрац. і доп.. Івано-Франківськ, 2019. 68 с.
2. Поздняков О.В. Einklang von Natur, Kunst und Geschichte. Збірник текстів для читання для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2020. 44 с.
3. Поздняков О.В., Приймак Л.Б. Розмовні теми з німецької мови. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2020. 32 с.
<b>Рекомендована література</b>
<i>Базова</i>

1. Галаган В.Я. Deutsch für Tourismus und Hotellerie : навч. посіб.. К. : КНТЕУ, 2018. 464 с.
2. Müller J., Bock H. Themen aktuell 3. Arbeitsbuch. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2004. 152 S.
3. Perlmann-Balme M., Tomaszewski A. Themen aktuell 3. Kursbuch. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2004. 160 S.

#### *Допоміжна*

1. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. Тернопіль : Економічна думка, 2005. 68 с.
2. Billina A., Brill L.M., Techmer M. Deutsch üben. Wortschatz und Grammatik, B2. Max Hueber, Verlag, 2018. 184 S.
3. Billina A., Geiger S., Techmer M. Deutsch üben. Wortschatz und Grammatik, B1. Max Hueber, Verlag, 2018. 224 S.
4. Clamer F., Heilmann E. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.]. Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. 160 S.
5. Fandrych Ch., Tallowitz U. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten. Stuttgart : Ernst Klett International GmbH, 2000. 255 S.
6. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. 240 S.

#### **Інформаційні ресурси**

1. <https://www.deutsch-lernen-online.net>
  2. <https://www.languagesonline.org.uk/Hotpotatoes/germanindex.html#gsc.tab=0>
- <https://www.lingoneo.org/learn-german>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства, м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет - 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Поздняков Олександр Вікторович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua">oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua</a>
<b>8. Політика курсу</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра управління соціокультурною діяльністю, шоу-бізнесу та івентменеджменту у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри,

	ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ПРОФЕСІЙНЕ СПІЛКУВАННЯ ПОЛЬСЬКОЮ МОВОЮ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Професійне спілкування польською мовою
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Цикл вибіркових дисциплін
<b>Курс/семестр</b>	1/1,2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 0 год. Практичні заняття – 60 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> засвоєння теоретичного матеріалу курсу та вміння застосувати його в практичній діяльності. Сформувані практичну базу володіння другою слов'янською мовою (польською), що передбачає оперування лексико-граматичними вправами, головними типовими зразками побудови польського речення.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування теоретичних знань з дисципліни та практичних умінь для застосування в комунікативній практиці.</p> <p><b>Компетентності:</b> ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b> ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Польська мова серед інших слов'янських мов. Алфавіт. Наголос. Основи орфоєпії. Читання слів	Знати основні правила читання текстів і вимови звуків.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Форми ввічливості. Грамматична термінологія. Дієслова <i>być, mieć</i> . Дієвідміна – <i>m, -sz</i> . Особові займенники. Різниця у вживанні займенників <i>oni</i> і <i>one</i>	Знати граматичну термінологію. Дієслова <i>być, mieć</i> . Дієвідміна – <i>m, -sz</i> . Особові займенники. Різниця у вживанні займенників <i>oni</i> і <i>one</i>	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Знайомство та представлення. Вживання форм:	Знати: – лексичні одиниці з теми знайомства та представлення;	Питання, тести, самостійна практична робота

	<p>Mam na imię..., Nazywam się... Називний відмінок іменників у ролі підмета. Co to jest? Kto to jest? Поділ іменників за родами</p>	<p>— поділ іменників за родами.</p>	
4.	<p>Кількісні та порядкові числівники від 1-20. Займенники ten, ta, to. Основи правопису. Написання ó – u, ch – h, i – j. Словниковий диктант</p>	<p>Знати: — Кількісні та порядкові числівники. — Займенники.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
5.	<p>Назви національностей. Назви професій. Іменний присудок з іменною частиною у називному та орудному відмінку однини і множини. Конструкції On jest +О.в. To jest + Н.в.</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми національностей та професій. Діалогічне і монологічне мовлення.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
6.	<p>Дієвідміни –ę, -esz, -ę, -sz. Написання rz – ż. Заперечні конструкції з дієсловом być</p>	<p>Знати: Дієвідміни – ę, -esz, -ę, -isz.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
7.	<p>Числівники 21–100. Моя сім'я. Родинні поняття. Присвійні займенники у Н. В. Mój, twój, swój, nasz, wasz, jego, ich</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми моя сім'я. Діалогічне і монологічне мовлення.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
8.	<p>Захоплення і одиниці. Co lubisz robić? Порядкові числівники. Звороти на позначення часу. Питання про годину: Która godzina? O której godzinie?</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми захоплення і одиниці. Діалогічне і монологічне мовлення.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
9.	<p>Числівники 100 – 1000. Продукти харчування. Ціна. Вживання числівників у реченні.</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми продуктів харчування. Вживання числівників у реченні.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
10.	<p>Страви та напої. Улюблене меню. Рецепт страви. Дієслова jeść, pić. О.в. у словосполученнях з прийменником z</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми страв та напоїв. Улюблене меню. Рецепти страв. Діалогічне і монологічне мовлення.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>
11.	<p>Дні тижня. Година. Відмінювання іменника tydzień.</p>	<p>Знати лексичні одиниці з теми дні тижня. Година. Частина доби. Діалогічне і монологічне мовлення.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>

	Частини доби. Назви Місяців.		
12.	Напря́м руху. Дієслова руху. Відмінювання дієслів руху. Прийменники з дієсловами руху. Р.в. одн. прикметників, іменників та займенників з прийменником <i>do</i> у зворотах на позначення руху.	Знати лексичні одиниці з теми напрям руху. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
13.	Подорож. Типи транспорту. Конструкції <i>jechać + O.v.</i>	Знати лексичні одиниці з теми подорож. Типи транспорту. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
14.	Одяг та речі. Кольори. Р.в. мн. на позначення кількості. З.в. іменників у зворотах <i>mieć na sobie, nosić</i>	Знати лексичні одиниці з теми одяг та речі. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
15.	Вживання прийменників. Відмінювання дієслів <i>ić, tuć, jeść</i> . Модальні дієслова + інфінітив. Минулий час дієслів. Наголос у минулому часі.	Знати вживання прийменників. Минулий час дієслів.	Питання, тести, самостійна практична робота
16.	Опис людини. Прикметники на позначення зовнішності і характеру людини. Відмінювання прикметників. Прислівники.	Знати лексичні одиниці з теми опис людини. Прикметники.	Питання, тести, самостійна практична робота
17.	Ступені порівняння прикметників та прислівників.	Знати ступені порівняння прикметників та прислівників.	Питання, тести, самостійна практична робота
18.	Назви сторін світу, об'єктів, пам'яток культури. Р., З., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях ( <i>do, u, na, nad, w</i> ). Діалоги в ситуації подорожі.	Знати лексичні одиниці з теми назви сторін світу, об'єктів, пам'яток культури. Подорожі. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
19.	Моя квартира. Опис квартири, будинку, кімнати. Меблі. Р., О. і М.в. у прийменникових словосполученнях ( <i>obok, parzesciwko, nad, pod,</i>	Знати лексичні одиниці на тему моя квартира. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота

	przed, za, między, w na, po). Н. в. мн. форми іменників і прикметників.		
20.	Розпорядок дня. Знаходження визначеного місця перебування. Плани на майбутнє. Відмінювання дієслів у майбутньому часі.	Знати лексичні одиниці на тему розпорядок дня. Плани на майбутнє. Знаходження визначеного місця перебування. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
21.	Атмосферні явища та пори року. Погода.	Знати лексичні одиниці на тему атмосферні явища та пори року.	Питання, тести, самостійна практична робота
22.	Назви частин тіла. Здоров'я і хвороби. Ознаки хвороби. Діалог "U lekarza". Конструкції boli / bolą mnie	Знати лексичні одиниці на тему назви частин тіла і хвороби. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
23.	Здоровий спосіб життя. Відмінювання займенників	Знати лексичні одиниці на тему здоровий спосіб життя. Відмінювання займенників. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
24.	Минулий час дієслів. Порівняння часових форм. Розмова про минуле та майбутнє	Знати лексичні одиниці на тему про минуле і майбутнє. Минулий час дієслів.	Питання, тести, самостійна практична робота
25.	Моє улюблене місто. Умовний спосіб дієслів. Наказовий спосіб дієслів.	Знати лексичні одиниці на тему про моє улюблене місто. Способи дієслів.	Питання, тести, самостійна практична робота
26.	Вільний час. Хобі. Дієслівні іменники	Знати лексичні одиниці на тему вільний час. Уподобання. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
27.	Спорт. Види спорту. Спорт – це здоров'я	Знати лексичні одиниці на тему спорт. Види спорту. Спорт – це здоров'я. Діалогічне і монологічне мовлення.	Питання, тести, самостійна практична робота
28.	Свята та святкування. Традиції. День народження, іменини. Повторення минулого часу доконаного та недоконаного виду. Поздоровлення офіційні та неофіційні. Структура "zyczyć +Д.в. + Р.в.	Знати лексичні одиниці на тему свята та святкування. Традиції. День народження, іменини. Поздоровлення офіційні та неофіційні. Повторення минулого часу доконаного та недоконаного виду.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Практичні заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумкова контрольна робота	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																								
Види навчальної роботи																		Підсумкова контрольна робота	Сума					
Поточний контроль															Практичні завдання					Тестовий контроль				
Прак 1	Прак 2	Прак 3	Прак 4	Прак 5	Прак 6	Прак 7	Прак 8	Прак 9	Прак 10	Прак 11	Прак 12	Прак 13	Прак 14	Прак 15	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Max= 40															Max= 20						Max= 10		30	100

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кравчук Алла. Польська граматики в таблицях. К.: Фірма «Інкос», 2019. 76 с.</li> <li>2. Joanna Machowska. Gramatyka? Ależ tak tak!. Universitas, 2020, 292 s.</li> <li>3. Miejski słownik slangu i mowy potocznej. URL: <a href="https://www.miejski.pl/">https://www.miejski.pl/</a></li> <li>4. Narodowy Korpus Języka polskiego. URL: <a href="http://nkjp.pl/">http://nkjp.pl/</a></li> <li>5. Poradnia językowa. URL: <a href="https://sjp.pwn.pl/poradnia">https://sjp.pwn.pl/poradnia</a></li> <li>6. Słownik języka polskiego. URL: <a href="https://sjp.pwn.pl/">https://sjp.pwn.pl/</a></li> <li>7. Wielki słownik języka polskiego. URL: <a href="https://www.wsjp.pl/">https://www.wsjp.pl/</a></li> </ol>

7. Контактна інформація	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

8. Політика навчальної дисципліни	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі.



	Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## СУЧАСНА КУРОРТНА СПРАВА УКРАЇНИ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Сучасна курортна справа України
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення основних компонентів і структури рекреаційних ресурсів та курортного господарства України.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> вивчення дисципліни «Сучасна курортна справа України» є вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування для організації та функціонування курортних і рекреаційних закладів України.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг курортів.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.</p> <p>ПРН 14. Здійснювати територіальне планування курортних зон.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Рекреаційне господарство України	Поняття рекреаційних ресурсів України. Рекреаційне господарство України. Проблеми та завдання рекреаційного господарства України.	Питання, тести, самостійна практична робота

2.	Лікувально-курортне господарство України	Розвиток курортної справи в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Технологія функціонування санаторно-курортної діяльності	Особливості санаторно-курортної галузі як складової туристичної індустрії. Поняття, зміст та розвиток санаторно-курортної справи. Види та склад послуг санаторно-курортної закладів України. Регіональні особливості розвитку санаторно-курортної закладів України. Перспективні напрямки розвитку санаторно-курортної діяльності	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Територіальна організація санаторно-курортного лікування	Поняття санаторно-курортної діяльності. Територіальна організація санаторно-курортної діяльності. Принципи організації санаторно-курортного лікування. Загальна характеристика санаторно-курортного лікування в Україні. Санаторно-курортне лікування системи кровообігу. Санаторно-курортне лікування захворювань нервової системи. Санаторно-курортне лікування захворювань органів травлення. Санаторно-курортне лікування органів дихання. Санаторно-курортне лікування захворювань опорно-рухового апарату. Санаторно-курортне лікування сечостатевої системи та інших захворювань.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Курорти України	Алушта. Бердянськ. Березівські мінеральні води. Буковель. Євпаторія. Кароліно-Бугаз. Коблеве. Куяльник. Миргород. Моршин. Синяк. Слов'янськ. Сойми. Східниця. Трускавець. Феодосія. Шаян. Ялта.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу												
Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тестовий контроль	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
Мах= 40							Мах= 30		Мах= 10		20	100

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <p>43. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.</p> <p>44. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</p> <p>45. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.</p> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <p>29. Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.</p> <p>30. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.</p> <p>31. Курортологія та курорти України : навч. посіб. для самостійної роботи студентів VI курсу медичних факультетів при підготовці до практичних занять з навчальної дисципліни «Медична реабілітація» / уклад. С. М. Малахова, О. О. Черепок, Н. Г. Волох. Запоріжжя : ЗДМУ, 2019. 105 с.</p> <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <p>19. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.</p> <p>20. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-IX від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-IX від 18.06.2020].</p> <p>21. Основи законодавства України про охорону здоров'я. ВВР, 1993. № 4. Ст. 19.</p> <p>22. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.</p> <p>23. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text</a></p> <p>24. Наказ МОЗ України «Про затвердження Порядку здійснення медико-біологічної оцінки якості та цінності природних лікувальних ресурсів, визначення методів їх використання». 02.06.2003. № 243.</p> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>18. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).</p> <p>19. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a></p>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ТРАНСНАЦІОНАЛЬНІ КОРПОРАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Транснаціональні корпорації у готельному господарстві
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення особливостей транснаціоналізації світового ринку туристичних послуг для створення підґрунтя подальшої розробки інструментів державного регулювання та стратегічних напрямків підвищення міжнародної конкурентоспроможності України на Європейському та міжнародному ринках економіки; оцінка ролі та значення організаційної структури туристичних транснаціональних корпорацій..</p> <p><b>Цілі курсу:</b> допомогти студентам зрозуміти суть ТНК у готельному господарстві світу, усвідомити місце національної готельної індустрії в даній системі, динаміку її розвитку, можливості та перспективи.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.</p> <p>ПРН 4. Здійснювати моніторинг ринку готельних, ресторанних і курортних послуг в Україні і світі.</p> <p>ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб’єктів готельно- ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>ПРН 15. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Сутність та причини виникнення	Знати сутність та причини виникнення транснаціональних корпорацій	Питання, тести, самостійна практична робота

	транснаціональних корпорацій		
2.	Тема 2. Форми транснаціональних корпорацій	Розрізняти форми транснаціональних корпорацій	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій	Вміти визначати позитивні та негативні сторони транснаціональних корпорацій	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму	Знати загальні риси транснаціональних компаній на ринку міжнародного туризму	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. ТНК в готельному господарстві	Знати особливості ТНК у готельному господарстві	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Вплив туристських ТНК на національну економіку	Вміти визначати вплив туристських ТНК на національну економіку	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Процеси глобалізації в світовому туризмі	Знати процеси глобалізації в світовому туризмі	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні	Знати проблеми та перспективи розвитку транснаціональних корпорацій в Україні	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

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

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методичне забезпечення

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

47. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.

### Рекомендована література

#### Базова

1. Міжнародний менеджмент: навчальний посібник / Г.Я. Глуха, С.Б. Холод, В.Є. Момот, О.А. Євтушенко. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2018. 72 с.
2. Ukrainian economy growth imperatives. Monograph: A. Mazaraki, S. Melnichenko G. Duginets et al.; edied by Anatolii A. Mazaraki. Prague: Coretex CZ SE, 2018. 310 p.

#### Допоміжна

25. Дугінець Г. В. Транснаціоналізація світового ринку туристичних послуг. *Інфраструктура ринку*. 2017. № 9. С. 123-128.
26. Масюк Ю.О. Стратегічне управління розвитком туризму в Україні: дис. канд. екон. наук: спец. 08.00.03; Львівський національний університет імені Івана Франка. Львів, 2017. 318 с.
27. Мельниченко С., Зікій Н. Туристичні підприємства України: виклики реальності. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2019. № 3. С. 70-84.
28. Світовий ринок туристичних послуг і пріоритети розвитку туризму в Україні: монографія. Харків: ФОП Лібуркіна Л. М., 2021. 470 с.
29. Фрей Л.В. Шляхи вдосконалення соціально-економічного розвитку суб'єктів регіонального туризму. Електронний науково-практичний журнал: Інфраструктура ринку. 2019. Вип. 30. С. 328-334.

### 15. Інформаційні ресурси

1. Крайник О. Туристичний кластер регіону як форма соціального діалогу: управлінський аспект. URL: [www.old.niss.gov.ua](http://www.old.niss.gov.ua); [www.tourlib.gov.ua](http://www.tourlib.gov.ua)
2. Менеджмент міжнародної діяльності підприємств [Електронний ресурс] : навчальний посібник: рекомендації до вивчення дисципліни для студ. другого (магістерського) рівня спеціальності 073 «Менеджмент», освітньої програми «Менеджмент міжнародного бізнесу» / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; уклад. А.Р Дунська, К.О. Кузнецова. – Електронні текстові данні. – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. – 154 с.
3. Обґрунтування доцільності реалізації кластерної моделі розвитку українсько-польського транскордонного співробітництва у сфері туризму. URL: [www.tourlib.com.ua](http://www.tourlib.com.ua)
4. Офіційний сайт державного комітету статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>.
5. Офіційний сайт Державної служби туризму і курортів України. URL: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua)
6. Офіційний сайт International Business Compass. URL: <https://www.bdo-ibc.com/home>.
7. Про інвестиційну діяльність Закон України № 1560-ХІІ від 18.09.1991р.: <http://zakon2.rada.gov.ua>. Схвалена Кабінетом Міністрів України від 01.08.2013 р. №638-р.
8. Транснаціональні корпорації. Українсько-англійсько-польський словник основних термінів [Електронний ресурс] Уклад.: Сергій Войтко, Олена Корогодова, Magdalena Maciaszczyk, Magdalena Rzemieniak. Електронні текстові дані (1 файл: 476 Кбайт). Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 35 с.
9. Хартія туризму. Кодекс туриста. *Туризм в Україні : Збірник нормативно-правових актів* Т.5. Ужгород : ІВА, 2000. 280 с.

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього
---------------------------------	--



	розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Управління персоналом на підприємствах індустрії гостинності
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> формування комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо розробки та здійснення кадрової політики в сучасних організаціях, добору та розміщення персоналу, оцінювання та розвитку працівників, а також забезпечення цілеспрямованого використання персоналу організацій.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> теоретична та практична підготовка студентів з питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формування ефективної системи управління персоналом у організації;</li> <li>• обґрунтування концептуальних засад та методологічних принципів управління персоналом;</li> <li>• формування та аналіз стану кадрової політики організації;</li> <li>• проектування систем управління персоналом та нормативної чисельності працівників кадрової служби підприємства;</li> <li>• управління соціальним розвитком трудового колективу;</li> <li>• формування успішної команди як соціального утворення;</li> <li>• застосування сучасних методів планування та прогнозування потреб у персоналі;</li> <li>• організація набору і відбору персоналу в організації;</li> <li>• навчання, підвищення кваліфікації та перекваліфікації працівників на етапі розвитку персоналу організації;</li> <li>• управління діловою кар'єрою та службово-посадовим рухом управлінців з метою здійснення їх розвитку;</li> <li>• атестування персоналу та використання його результатів у системі мотивування;</li> <li>• оцінювання ефективності та результативності управління персоналом.</li> </ul>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики,</p>	

забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.

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

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

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

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Управління персоналом у системі менеджменту підприємств	здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Управління персоналом як соціальна система	уміння спілкуватися з експертами інших галузей в питаннях, спільних для вирішення	Питання, тести.
3.	Формування колективу підприємства	здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети	Питання, тести.
4.	Згуртованість та соціальний розвиток колективу	уміння приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати проблеми	Питання, тести.
5.	Кадрова політика підприємства	здатність до соціальної та академічної мобільності в сфері обслуговування	Питання, тести.
6.	Кадрове планування в підприємстві	здатність до організації, планування, прогнозування результатів діяльності	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Організація набору та відбору персоналу	розуміння механізмів взаємодії суб'єктів світового та національного ринків туристичних послуг і положень соціально-відповідального бізнесу	Питання, тести.
8.	Оцінювання та атестація персоналу підприємства	здатність до міжкультурної взаємодії в сфері міжнародної туристичної освіти та професійної діяльності	Питання, тести.
9.	Управління процесом розвитку та рухом персоналу підприємства	здатність до міжкультурної взаємодії в сфері міжнародної туристичної освіти та професійної діяльності	Питання, тести.
10.	Управління процесом вивільнення персоналу	уміння приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати проблеми	Питання, тести.

### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	10
Проміжний тестовий контроль	25
Підсумкова контрольна робота	25
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу												
Види навчальної роботи											Підсумкова контрольна робота	Сума
Поточний контроль							Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР 1	ПР 2	ТК-1		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	15	
<b>Max=40</b>							<b>Max=10</b>		<b>Max=25</b>		<b>25</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шикеринець В.В., Вичівський П.П. Навчально-методичні рекомендації до дисципліни «Управління персоналом». Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2018. 24 С.</li> <li>2. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</li> <li>3. Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. Закладів. Київ : Кондор, 2005. 304 с.</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>
<i>Базова</i>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Адамчук В. В., Ромашов О. В., Сорокіна М. Е. Економіка і соціологія труда : Учебник. Москва : Юніті, 2001. 407 с.</li> <li>2. Білоконенко В. І. Нормування праці : Конспект лекцій для студентів усіх форм навчання. Харків : ХДЕУ, 2004. 139 с.</li> <li>3. Виноградський М. Д., Виноградська А. М. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2009. 500 с.</li> <li>4. Владимірова Л. П. Економіка труда : Учебное пособие. 2-е изд., пере- раб. и доп. Москва : Дашков и Ко, 2002. 299 с.</li> <li>5. Грішнова О. А. Економіка праці та соціально-трудова відносини : Підручник. Київ : Знання, 2006. 559 с.</li> <li>6. Егоршин А. П. Управление персоналом. –Н. : Нов- город : НИМБ, 2003. 318 с.</li> <li>7. Калина А. В. Економіка праці : навч. посібн. Київ : МАУП, 2004. 268 с.</li> <li>8. Лепейко Т. І., Миронова О. М. Управління персоналом в умовах невизначеності (поведінковий підхід) : монографія. Харків : ХНЕУ, 2010. 234 с.</li> <li>9. Савельєва В. С., Єськов О. Л. Управління персоналом : Навчальний посібник для студентів вищ. навч. Закладів. Київ : Професіонал, 2005. 335 с.</li> <li>10. Хміль Ф. І. Управління персоналом : Підручник. Київ : Академвидав, 2006. 487 с.</li> </ol>
<i>Допоміжна</i>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кожанова Є.П., Титар О. О., Білоконенко В. І., Жилін О. І. Економіка праці і соціально-трудова відносини : Конспект лекцій. Харків : ХНЕУ, 2004. 282 с.</li> <li>2. Пономаренко В. С., Кизим М. О., Узумов Ф. В. Рівень і якість життя населення України : монографія. Харків : ІНЖЕК, 2003. 224 с.</li> <li>3. Петюх В. М. Управління персоналом : Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. Київ : КНЕУ, 2000. 330 с.</li> <li>4. Щербак В. І. Управління персоналом підприємства : Наукове видання. Харків : ХНЕУ, 2005. 218 с.</li> </ol>

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Котенко Руслан Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vasyl.shykerynets@pnu.edu.ua">vasyl.shykerynets@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## УПРАВЛІННЯ ГЛОБАЛЬНИМИ РИЗИКАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі з метою досягнення ефективного існування та розвитку організації, надання студентам знань з основ управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі</p>	
<p><b>Цілі курсу:</b> формування у майбутніх фахівців сфери гостинності цілісної системи знань щодо ризикозахисності організацій, набуття навичок аналізу та оцінювання ризиків, специфічності вибору альтернативних управлінських рішень в умовах глобальних загроз. під час вивчення дисциплін «Управління глобальними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі»</p>	
<p><b>Компетентності:</b> ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b> ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі. ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН 7. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно- ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	Еволюція поглядів на феномен ризику. Дискусія навколо понять «ризик» та «непевність». Відмінності між ризиком та невизначеністю. Ризик як економічна категорія. Об'єкт та суб'єкт ризику. Джерело ризику. Класифікація ризиків. Систематизація класифікаційних ознак ризиків. Загальновизнані класифікаційні підходи: рівень та сфера виникнення, ступінь правомірності та можливість страхування, можливого фінансового результату та врахування тимчасового фактора, характер діяльності та час дії. Основні властивості ризику: конфліктність (суперечливість), альтернативність, правомірність, результативність, невизначеність. Причини виникнення конфліктності ризику. Функції ризику: інноваційна та регулятивна (управлінська). Захисна та аналітична функції ризику. Аспекти вияву функції ризику. Різновиди функцій ризику. Види ризиків: країнові ризики; політичний; технічний; страховий; підприємницький; господарський; комер	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	Аналіз роботи з персоналом. Сутність Глобальні ризики. Дослідження ризик-менеджменту в різних аспектах основними асоціаціями світу. Класифікація глобальних ризиків: геополітичні, економічні, соціальні, навколишнього середовища, технологічні. Звіти про глобальні ризики. 23 найважливіших ризиків для світової економіки. Оцінка глобальних ризиків на основі ймовірності настання інаслідків за рівнем економічних втрат. Схематичне зображення зв'язків основних глобальних ризиків. Ризик у міжнародному бізнесі. Стратегічні ризики міжнародного бізнесу. Основні потенційно небезпечні фактори для розвитку корпорацій. Комплексна природа й специфічний апарат оцінки ризиків. Світові карти ризиків. Карти різного роду ризиків для міжнародного бізнесу. Карта політичних ризиків компанії Aop. Карта країнових ризиків компанії SACE. Глобальні ризики світової економіки та їх складові за методологією Global Insight. П'ять агрегованих глобальних ризиків. Ймовірність оцінки ризиків за шкалою.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Ризик-менеджмент.	Поняття ризик-менеджменту. Управління ризиками. Стратегія ризикменеджменту. Способи вибору рішення ризикового	Питання, тести, самостійна практична робота

		<p>вкладення капіталу. Тактика управління ризиками. Організація ризик-менеджменту. Основні правила ризик-менеджменту. Менеджер із ризику та його функції. Сучасні підходи в ризик-менеджменті. Еволюція системи управління ризиками. Адаптивна система управління ризиками. Основні новітні технології ризик-менеджменту. Порівняльна характеристика рис нової і старої парадигми ризик-менеджменту. Основні концепції інтегрованого ризик-менеджменту. Етапи інтегрованого ризик-менеджменту. Процес інтегрованого ризик-менеджменту. Карта ризиків. Ранжування ризиків «два на два». Прийняття рішень за результатами ідентифікації та аналізу ризиків: уникнення, зменшення, оптимізація, прийняття, розподіл або передача. Прийоми зниження ризику: диверсифікація, лімітування, самострахування, страхування, хеджування та ін.. Розроблення програми управління ризиками на підприємстві. Дві стадії програми управління ризиком: попередня, основна. Етапи програми управління ризиками. Принципи управління ризиками і стратегія підприємства. Можливі принципи управління ризиками обумовлені вибраним варіантом стратегії. Вплив стратегії підприємства щодо управління ризиками на вибір процедур управління ними. Характеристика ризиків та можливі методи управління. Міжнародні стандарти ризик-менеджменту.</p>	
4.	Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	<p>Якісні методи оцінки ризиків. Напрями оцінки несистематичного ризику: характер бізнесу; зовнішнє середовище; якість управління; характер діяльності; стійкість роботи, стабільність; фінансовий стан. Складові ризику фінансового стану: використання кредитів; рівень власного оборотного капіталу; ліквідність активів; імовірність банкрутства; рентабельність; рівень дебіторської заборгованості; фінансові вкладення підприємства. Методи експертних оцінок. Метод Дельфі. Шкала оцінок методу Дельфі. Кількісні методи оцінки ризиків. Ризик в абсолютному виразі. Ризик у відносному вираженні. Імітаційна модель Д. Герца. Метод оцінки прибутковості активів CAPM. Метод еквівалентів.</p>	Питання, тести, самостійна практична робота



5.	Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	Основні види ризиків зовнішньоекономічної діяльності. Вісім ризиків зовнішньоекономічної діяльності: ризик країни; митний ризик; валютний ризик; ризики міжнародного маркетингу; ризики міжнародних перевезень (транспортний ризик); ризик міжнародного контракту; ризики, пов'язані з іноземним контрагентом; ризики міжнародного конкурентного середовища. Ризики при укладанні експортно-імпортних угод. Ризик невиконання угод міжнародного контракту. Збутовий ризик. Ціновий та комерційний ризики. Політичні ризики. Дві методики визначення індексів політичних ризиків: WPRF (World Political Risk Forecasts); BERI (Business Environment Risk Index). Чотири показники політичної ситуації: обсяг торговельних операцій; фінансова ситуація та ступінь націоналізму. Ризики, пов'язані з процесом митного оформлення. Основна група ризиків: несвоєчасне проведення сертифікації товару; неправильний розрахунок митних зборів, акцизів, ПДВ та ін..; незадовільне інформаційне забезпечення угоди; неправильний вибір транспортного засобу. Транспортні ризики. Чотири групи ризиків за «ІНКОТЕРМС». Група Е (EXW): покупець несе всі ризики і витрати. Група F: три конкретні умови передачі відповідальності. FCA – ризики та відповідальність продавця переходить на покупця. FAS – відповідальність і ризик переходять від постачальника до покупця у порту. FOB – продавець знімає відповідальність після переміщення товару через борт судна. Вибір виду транспорту. Ризики, пов'язані з основними положеннями зовнішньоекономічного контракту. Ризик вибору і надійності партнера. Ризики реалізації. Ризик відмови в реєстрації товару в Україні. Ризик втраченої вигоди. Ризик зниження доходності. Ризик прямих фінансових втрат.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	Хеджування за допомогою форвардних і ф'ючерських контрактів. Форвардний контракт. Форвардна або термінова ціна. Номінальна вартість контракту. Ф'ючерський контракт. Хеджування за допомогою своп угод. Купівля валюти за спотовим контрактом і одночасно продаж за форвардним. Одночасне надання	Питання, тести, самостійна практична робота

		кредитів у двох валютах. Укладання простого відсоткового свопу. Процес застосування простого відсоткового свопу. Опціон як інструмент хеджування. Страхування ризиків у зовнішньоекономічній діяльності. Види страхування: вантажів, морських суден (морське каско), повітряних суден, автомобілів, експортно-імпортних кредитів, збитків від зупинки виробництва або комерційної діяльності, майна нерезидентів та ін.. Порівняльна характеристика методів страхування та хеджування ризиків. Самострахування як метод управління ризиками. Розмір фонду ризику самострахування. Внутрішній або зовнішній власний фонд ризику. Дві групи переваг самострахування: економічні та управлінські. Недоліки самострахування.	
7	Тема 7 Джерела фінансування ризику.	Структура витрат за різних методів управління ризиком. Поняття фінансового ризику. Три головні статті витрат фінансування ризику: до здійснення події, на компенсацію збитків (після події), адміністративні на управління ризиком (поточне фінансування). Варіанти залучення фондів для фінансування ризику. Фінансування зниження ризику. Фонди самострахування при збереженні ризику. Страхування передачі ризику. Фінансування ризику й аналіз ефективності методів управління. Вибір методу управління ризиком за врахування фінансування. Аналіз порівняльної ефективності рішень із управління ризиком.	Питання, тести, самостійна практична робота
8	Тема 8. Оцінка ефективності методів управління ризиком	Економічні критерії оцінки ефективності управління ризиком. Дотримання норм безпеки і забезпечення стійкості роботи підприємства. Аналіз економічної ефективності страхування і самострахування. Метод Хаустопа. Визначення вартості підприємства. Вільні (або чисті) активи підприємства. Страхова премія та гарантування компенсації збитків у майбутньому. Структура страхового тарифу. Визначення розміру фонду ризику. Вплив різних умов на ефективність використання страхування.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	80
ІНДРС/СРС	10
ТК 1	5
ТК 2	5
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>											
Змістовий модуль №1					Змістовий модуль №2				ІНДРС/СРС	Сума	
T1	T2	T3	T4		T5	T6	T7	T8			
Тема 1. Поняття глобального ризику як економічної категорії.	Тема 2. Глобальні загрози міжнародного бізнесу.	Тема 3. Ризик-менеджмент.	Тема 4. Кількісні та якісні методи оцінки глобального ризику.	ТК 1	Тема 5. Ризики зовнішньоекономічної діяльності.	Тема 6. Управління ризиками в зовнішньоекономічній діяльності.	Тема 7 Джерела фінансування ризику.	Тема 7 Джерела фінансування ризику.	ТК 2	ІНДРС/СРС	Сума
			40	5				40	5	10	100

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.</li> <li>Донець Л. І. Економічні ризики та методи їх вимірювання : [навч. посібник] К. : Центр навч. літератури, 2006. 312 с.</li> <li>Івченко І. Ю. Моделювання економічних ризиків і ризикових ситуацій : [навч. посібник] К. : Центр учбової літератури, 2007. 344 с.</li> <li>Ілляшенко С. М. Економічний ризик : [навч. посібник] / [2-е вид., допов. і перероб.]. К.: Центр навч. літератури, 2004. 220 с.</li> <li>Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.</li> <li>Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.</li> <li>Підприємництво і зовнішньоекономічна діяльність: можливості і ризики України: монографія / за ред. М. А. Йохни. Хмельницький: ХНУ, 2013. 347 с.</li> <li>Торгова Л. В. Основи зовнішньоекономічної діяльності : [практикум] Львів : Новий світ, 2007. 220 с.</li> <li>Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с</li> </ol>

## Рекомендована література

### Базова

1. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
2. Грущинська Н. М. Інкотермс як головний документ регулювання базисних умов поставки при управлінні експортно- імпорними операціями підприємства України з урахуванням європейських стандартів. Вісник Академії митної служби України. (Сер.-Економіка). 2009. №1. С. 93-100.
3. Диха М. В. Стимулювання експорту України та роль державних фінансів у цьому процесі. Вісник ЖДТУ. 2012. №4 (62). С. 364-367.
4. Дорошкевич К. Переваги та недоліки управління зовнішньоекономічною діяльністю за допомогою стратегічних карт та альтернативних моделей. Вісник Національного університету -Львівська політехніка. 2007. № 15 (599). С. 32- 36.
5. Дубинець Ю. Теоретичні аспекти ризику зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Вісник Тернопільської академії народного господарства. 2005. №2. С. 245-251.
6. Куташенко М. В. Сутність ризику і причини його виникнення. Інвестиції: практика та досвід. 2009. №6. С. 45- 48.
7. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проєкту: розроблення, тестування та прийняття. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
8. Мостенська Т. Л. Ризик-менеджмент як інструмент управління господарським ризиком підприємства. Вісник Запорізького національного університету. Економічні науки. 2010. №3. С. 72-79.
9. Пригара О. Ю. Методика оцінювання ризиків міжнародної діяльності підприємства . Бізнес Інформ. 2012. № 4. С. 83-87.
10. Таран І. В. Управління ризиками зовнішньоекономічної діяльності при здійсненні експортних операцій. Актуальні проблеми міжнародних відносин. 2005. №52. 4.2. С. 97-100.

### Допоміжна

1. Економічний словник / Й. Завадський, Т. Осовська, О. Юшкевич. Київ: КОНДОР, 2006. 356 с.
2. Кондецька А. Ризики у зовнішньоекономічній діяльності URL: <http://intkonf.org/-kondetska-a-riziki-u-zovnishnoekonomichniy-diialnosti/>.
3. Крисовата К. В. Фінансові ризики в зовнішньоекономічній діяльності URL: [http://www.rusnauka.com/36\\_PVMN\\_2012/Economics/3\\_121534.doc.htm](http://www.rusnauka.com/36_PVMN_2012/Economics/3_121534.doc.htm).
4. Лазоренко Л. В. Економічний механізм регулювання ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємств малого бізнесу URL: [http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko\\_Ekonomichniy.pdf](http://www.ekmair.ukma.kiev.ua/-bitstream/123456789/720/1/Lazorenko_Ekonomichniy.pdf).
5. Писанюк Р. Економічні ризики підприємств та фактори, що їх визначають. URL:[http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third\\_iteruniversity\\_conference\\_pdf/](http://www.zu.edu.ua/spf/tmp/third_iteruniversity_conference_pdf/)
6. Поляруш М. М. Хеджування валютних ризиків в міжнародній діяльності. URL: [http://www.rusnauka.com/30\\_NIEK\\_2011/Economics/2\\_96357.doc.htm](http://www.rusnauka.com/30_NIEK_2011/Economics/2_96357.doc.htm). Посохов І. М. Аналіз змісту поняття ризик і наукові підходи щодо визначення сутності ризику. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/vcp/TPtEV/2012\\_5/-statti/19Posokh.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/vcp/TPtEV/2012_5/-statti/19Posokh.pdf).
7. Рішняк І. В. Системний аналіз категорій ризику та невизначеності. URL: <http://ena.lp.edu.ua:-8080/bitstream/ntb/9418/1/26.pdf>.
8. Федотова К. В. Аналіз ризиків зовнішньоекономічної діяльності підприємства. URL: [http://www.rusnauka.com/28\\_NPM\\_2013/Economics/2\\_145272.doc.htm](http://www.rusnauka.com/28_NPM_2013/Economics/2_145272.doc.htm).

### Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України. URL: <http://www.rada.kiev.ua/>
3. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Міністерство закордонних справ України. URL: <http://mfa.gov.ua/ua>.
5. United Nations (UN). URL: <https://www.un.org/en>

6. World Trade Organization. URL: <http://www.wto.org/>
7. United Nations. URL: <http://www.un.org/en>
8. United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). URL: <http://www.unido.org/>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ЦИФРОВІ КОМУНІКАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ І КУРОРТНІЙ СФЕРІ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу** «Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері» – засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності: потрібно чітко розуміти, як працюють сучасні технології, яким чином швидко адаптуватись і швидко вчитись і як використовувати технології в готельно-ресторанній і курортній сфері. Також забезпечення необхідними знаннями про основні сучасні операційні системи, про види веб-ресурсів та специфіку їх створення й використання у сучасному інформаційному просторі, хмарні технології, інструментарій роботи із соціальними мережами, цифровий етикет та оптимізацію процесів.

**Цілі курсу:** забезпечувати інформаційну підтримку своїх проєктів в готельно-ресторанній і курортній сфері за допомогою цифрових комунікацій й вдало працювати у сучасному інформаційному середовищі.

**Компетентності:**

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

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

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

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. ПРН 11. Визначати напрямки та форми курортного обслуговування.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Поняття цифрових комунікацій	Знати стіність цифрових комунікацій. Знати види веб ресурсів. Хмарні технології. Інструментарій роботи з соціальними мережами. Оптимізація ресурсів для пошукових систем. Знати види лендінгу.	Питання, тести, практична робота
2.	Створення Інтернету та його вплив на цифрові комунікації	Поява електронної пошти (web 1.0). Ключові поняття: html, url, http. Розвиток браузерів. Сучасна концепція веб-простору web 2.0. Семантична павутина і концепція web 3.0.	Питання, тести, практична робота
3.	Пошукові системи	Поява пошукових систем. Знати види пошукових систем. Реклама в пошукових системах. Вміти використовувати знаки +, -, ~, & в пошуку. Пошук інформації за типами файлів. Пошук інформації за назвою сайту. Пошук за допомогою зображення, фото чи відео.	Питання, тести, практична робота
4.	Створення веб-ресурсів	Сутність хостингу та домену. Створення власного блогу. Створення базового сайту. Основні вимоги щодо створення інформаційних текстів.	Питання, тести, практична робота
5.	Тексти у цифрових комунікаціях	Описувати вкладення бренду. Знати про рішення в реалізації брендингу. Знати про особливості формування персонального бренду.	Питання, тести, практична робота
6.	Хмарні технології	Передумови виникнення хмарних технологій. Знати в ди хмарних технологій. Інфраструктура як послуга (IAAS). Платформа як послуга (PAAS). Додаток як послуга (SAAS).	Питання, тести, практична робота
7.	Соціальні мережі	Історія виникнення соціальних мереж. Знати види соціальних мереж. Знати функції соціальних мереж. Online-репутація. Цифровий етикет. Невербальна комунікація. Значення месенджерів.	Питання, тести, практична робота
8.	Інформаційна безпека	Комп`ютерні віруси. Шкідливі програми та їх модифікації. Захист від вірусів (антивірусні програми). Резервне копіювання інформації.	Питання, тести, практична робота

### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35

Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та																25		25
Проміжний тестовий контроль							20							20				40
Залік																		

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа	
<b>Методична література</b>	
6.	Мендела І.Я. Цифрові комунікації в готельно-ресторанній і курортній сфері. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. С. 234–238.
7.	Шмідт Е., Розенберг Дж. Як працює Google. Київ: КМ-Букс, 2018. 304 с.
<b>Рекомендована література</b>	
2.	Вебб Е. Велика дев'ятка. Як ІТ-гіганти та їхні розумні машини можуть змінити людство. Київ: Vivat, 2020. 352 с.
3.	Іванов В. Основні теорії масової комунікації і журналістики: Навчальний посібник / За науковою редакцією В. В. Різуна К.: Центр Вільної Преси, 2010. 258 с.
4.	Смаль Ю. Як я була ботом. Київ: Комора, 2019. 152 с.
5.	Стратегічні комунікації для безпекових і державних інституцій : практичний посібник / [Л. Компанцева, О. Заруба, С. Череватий, О. Акульшин; за заг. ред. О. Давліканової, Л. Компанцевої]. Київ: ТОВ «ВІСТКА», 2022. 278 с.
6.	Піпченко Н. Стратегічні комунікації для безпекових і державних інституцій : практичний посібник / [Л. Компанцева, О. Заруба, С. Череватий, О. Акульшин; за заг. ред. О. Давліканової, Л. Компанцевої]. Київ: ТОВ «ВІСТКА», 2022. 278 с.
<b>Інформаційні ресурси</b>	
1.	Наукова бібліотека ПНУ. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a>
2.	Розвиток цифрових комунікацій. URL: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=9277">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=9277</a>
3.	Портал «Дія». URL: <a href="https://diia.gov.ua/">https://diia.gov.ua/</a>
4.	Цифрові комунікації. URL: <a href="https://www.prostir.ua/?library=tsyfrovi-komunikatsiji-stvoryujemo-novu-normalnist">https://www.prostir.ua/?library=tsyfrovi-komunikatsiji-stvoryujemo-novu-normalnist</a>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька,201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	Пошта: <a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a> YouTube: @user-bw4mf8cy5d TikTok: @green_eyed.20 Facebook, Instagram: @Ірина Мендела



## 8. Політика навчальної дисципліни

<p><b>Академічна доброчесність</b></p>	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<p><b>Пропуски занять</b></p>	<p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<p><b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b></p>	<p>Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<p><b>Невідповідна поведінка під час заняття</b></p>	<p>Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.</p> <p>Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.</p>
<p><b>Відповідь викладача</b></p>	<p>Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби.</p> <p>Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).</p>
<p><b>Додаткові бали</b></p>	<p>Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.</p>
<p><b>Неформальна освіта</b></p>	<p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс курс «Цифрові комунікації в глобальному просторі» на Prometheus (<a href="https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+ITArts101+2017_T1/course/">https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+ITArts101+2017_T1/course/</a>)</p> <p>Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.</p>

## HR-МЕНЕДЖМЕНТ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	HR-менеджмент
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Курортна справа
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Магістр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16/6 год. Семінарські заняття – 14/4 год. Самостійна робота – 60/80 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/3f788556c31b609161c4">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/3f788556c31b609161c4</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Формування теоретичних знань і практичних навичок і умінь, які дозволяють менеджерам підвищувати конкурентоспроможність організації за рахунок зростання командної взаємодії.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> оволодіння фаховими компетентностями, що формуються під час вивчення дисциплін «Взаємодія в команді та конфліктологія на підприємствах сфери послуг»</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 4. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.</p> <p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та курортного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</p> <p>ПРН 2. Вільно володіти українською мовою при обговоренні професійних питань, дослідженнях та інновацій у сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу.</p> <p>ПРН 8. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.</p> <p>ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Тема 1. HR менеджмент: основні поняття та головні функції	Сутність поняття «людські ресурси (HR)». Походження терміну «HR», історичний огляд аспектів його формування. Визначення понять «працівники» та «персонал». Сфери використання HR менеджменту. Основні HR-функції. Визначені основні HR-функції, представлена їх детальна характеристика. Роль HR-департаменту на підприємстві. Роль та місія HR-департаменту. Стандартний склад HR-служби на підприємстві.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Аналіз та проектування роботи з персоналом	Аналіз роботи з персоналом. Сутність аналізу. Мета та базові аспекти праці. Головні підходи до аналізу роботи з персоналом. Види HR-аналізу. Проектування роботи з персоналом. Сутність проектування. Основні методи проектування роботи з персоналом. Переваги та мотивуючі аспекти проектування.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Планування потреби та набір персоналу	Процес HR-планування. Сутність планування. Взаємозв'язок основних категорій персоналу із їх стратегічними потребами, що мають враховуватися при плануванні. Структура процесу HR-планування. Основні етапи планування. Фактори, що впливають на вибір роботи. Визначено фактори для кожного рівня процесу пошуку роботи. Індивідуальні характеристики шукачів роботи. Сутність та роль рекрутингу. Мета рекрутингу. Види рекрутингу, їх переваги та недоліки. Засоби найму персоналу. Джерела рекрутингу. Найбільш поширені проблеми найму працівників.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Відбір та розстановка кадрів	Відбір персоналу. Сутність відбору персоналу. Його мета та процедура проведення. Важливість та нагальність ефективного та результативного процесу відбору персоналу. Методи відбору персоналу. Типи інтерв'ю, особистісні тести, біографічні дані, тести когнітивних здібностей, ділові кейси, психологічні тести, самооцінка, асесмент центри. Розстановка кадрів. Сутність розстановки кадрів. Основна інформація, що надається під час проведення розстановки кадрів. Принципи розстановки кадрів. Найбільш поширені проблеми, що виникають в процесі розстановки персоналу.	Питання, тести, самостійна практична робота

5.	Тема 5. Управління результативністю персоналу	Сутність та цілі управління результативністю. Трактують термін «Performance management» або «PM». Основні цілі управління результативністю персоналу. Критерії вимірювання результативності персоналу. Перелік критеріїв вимірювання результативності та визначення їх сутності. Підходи до виміру результативності. Різноманітні підходи до виміру результативності. Порівняльна характеристика деяких з них. Зворотній зв'язок управління результативністю. Способи підвищення результативності з точки зору персоналу.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Вивільнення та утримання працівників	Вивільнення працівників. Принципи справедливості вивільнення. Регулювання дисципліни. Розвиток лояльності персоналу. Програми підтримки працівників. Основи аутплейсменту. Управління плинністю кадрів. Управління добровільною та примусовою плинністю кадрів. Система штрафів. Процес нарахування штрафів. Поведінковий аспект. Психологічний аспект. Система заохочень. Процес нарахування заохочень. Моніторинг нарахування заохочень.	Питання, тести, самостійна практична робота
7	Тема 7. Лідерство	Сутність лідерства. Моделі лідерства. Якості справжнього лідера. Стилі лідерства. Лідерство та менеджмент. Бачення, цілі та стратегії лідерства. Місія компанії, менеджера, окремого працівника. Стратегічні цілі. Стратегії. Критерії успіху. Оцінка результатів. Отримання зворотного зв'язку. Тайм-менеджмент як функція лідерства. Сутність тайм-менеджменту. Принципи управління власним часом. Креативне мислення. Основні креативні техніки. Поради для менеджерів, як мислити креативно. Делегування повноважень. Особливості делегування. Напрямки делегування.	Питання, тести, самостійна практична робота
8	Тема 8. Управління кар'єрою	Концепція кар'єри. Сутність кар'єри. Модель розвитку кар'єри. Стадії кар'єри. Системи планування кар'єри. Компоненти системи. Роль працівників, менеджерів та компанії у процесі планування кар'єри. Основні аспекти розвитку кар'єри. Соціалізація та орієнтація. Дуальна кар'єра. Поєднання роботи та сім'ї. Втрата роботи. Вихід на пенсію.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна практична робота	40
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		
<b>Види навчальної роботи</b>															<b>Підсумковий тестовий контроль</b>	<b>Сума</b>		
<i>Поточний контроль</i>							<i>Практичні завдання</i>										<i>Тестовий контроль</i>	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ПР 7	ПР 8	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 35</b>							<b>Max= 40</b>								<b>Max= 10</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>
<b>Методична література</b>
48. Андренко І. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ, 2014. 431 с.
49. Ілляшенко С., Інноваційний менеджмент, ВТД-Університетська книга, Суми, 2010, 334 с.
50. Ісаєнко В., Ніколаєв К., Бабікова К., Білявський Г., Смирнов І.Г. Стратегія сталого розвитку (туристична галузь). Навчальний посібник. Київ: Видавництво Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. 2014, 300 с.
51. Колот А. М. Мотивація персоналу: підручник. Київ: КНЕУ, 2012. 397 с.
52. Микитюк П. Інноваційний менеджмент: Навчальний посібник. Тернопіль: Економічна думка. 2006, с. 295.
<b>Рекомендована література</b>
<b>Базова</b>
1. Ведерніков М., Волянська-Савчук Л., Зелена М., Базалійська Н., Чернушкіна О. Формування мотивації персоналу підприємства. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2020. № 3. С. 239-247.
2. Ведерніков М., Волянська-Савчук Л., Зелена М., Базалійська Н., Чернушкіна О. Цифрова трансформація у сфері HR-процесів: напрями, проблеми та можливості. Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. 2022. Вип. 66. С. 39-48.
3. <u>Базалійська Н. Кошонько О. Рекрутинг як інноваційна технологія формування персоналу на промисловому підприємстві за сучасних умов господарювання. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2020. № 4(1). С. 22-31.</u>

4. Чупріна М., Жалдак Г. Особливості HR-менеджменту в умовах діджиталізації бізнесу. Сучасні підходи до управління підприємством. Збірник наукових праць випуск. 2020. № 5. С. 107-119.

#### Допоміжна

1. Гугул О. Теоретичні засади управління розвитком персоналу. *Інноваційна економіка*. 2013. № 6(44). С. 194-198.
2. Дашко І.М. Розвиток інноваційних технологій управління персоналом на підприємствах у сучасних умовах господарювання. *Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2016. № 9. С. 37-41.
3. Економічний словник / Й. Завадський, Т. Осовська, О. Юшкевич. Київ: КОНДОР, 2006. 356 с.
4. Короленко С. Коучинг як інноваційний інструмент ефективного управління персоналом. *Економіка. Управління. Інновації*. 2013. № 1. С. 53-60
5. Костюк О. Інноваційні інструменти управління персоналом. *Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Економічні науки*. Полтава: ПДАА. Вип. 1 (6). Т. 1. 2013. С. 143-147.
6. Люта Г. Павленко І. Вплив інноваційних технологій на систему управління підприємством. *Економіка і суспільство*. 2017. Випуск 12. С.298 – 303.
7. Михайлова Л., Гуроров О.І., Турчіна С.Г., Шарко І.О. Інноваційний менеджмент. Київ: Центр учбової літератури. 2015, 234 с.
8. Набатова О. Соціальні інновації: поняття, види, суб'єкти. *Вісник Національної юридичної академії України імені Ярослава Мудрого*. 2011, № 6, с.58 – 66.
9. Погорелова Т. Інноваційні технології в управлінні персоналом на сучасному підприємстві. *Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки) : зб. наук. пр.* Харків : НТУ «ХПІ», 2018. № 15 (1291). С. 101-104.

#### Інформаційні ресурси

1. Граждан О.Б. Інноваційні підходи до управління персоналом підприємства [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.slideshare.net/alegre380/ss-27864884> (
2. Довгаль О. Інноваційне управління персоналом. Ефективна економіка. 2015. № 5. [Електронний ресурс]: Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2015\\_5\\_91](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2015_5_91).
3. Закон України «Про інноваційну діяльність». «Відомості Верховної Ради України (ВВР)», 2002, № 36.
4. Погребняк, А. Ю. Інноваційне управління персоналом як фактор підвищення ефективності діяльності підприємства. *Актуальні проблеми економіки та управління : збірник наукових праць молодих вчених*. – Електронні текстові дані. 2018. Вип. 12. [Електронний ресурс]: Режим доступу: [https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24667/1/2018-12\\_4-01.pdf](https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24667/1/2018-12_4-01.pdf)

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи
<b>Викладач</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на
---------------------------------	--

	<p>відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<b>Пропуски занять</b>	<p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	<p>Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	<p>Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.</p>
<b>Відповідь викладача</b>	<p>Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).</p>
<b>Додаткові бали</b>	<p>Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.</p>
<b>Неформальна освіта</b>	<p>Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.</p>

**Навчально-методичне видання**

**СИЛАБУСИ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «КУРОРТНА СПРАВА»  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**(за загальної редакції професора В.М. Клапчука)**

Видавництво «Територія друку»

Підписано до друку «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

Тираж 100 прим. Зам. № \_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.