

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка

Економічний факультет

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

1. Загальна інформація про курс

Назва курсу, мова викладання	Готельно-ресторанний бізнес регіону, мова викладання: українська
Викладачі	Олійник Ольга Степанівна, старший викладач
Профайл викладачів	http://ef.kpnu.edu.ua/%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%82%D1%83%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D1%96%D0%BD%D0%BD%D0%B0-%D1%96%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B2%D0%BD%D0%B0/
E-mail:	oliinyk.olga@kpnu.edu.ua
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.kpnu.edu.ua/course/index.php?categoryid=22
Консультації	Консультації проводяться щовівторка, впродовж семестру о 16:00; групові або одноосібні.

2.Анотація до курсу

Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону» укладена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня підготовки фахівців: рівень вищої освіти – другий (магістерський), ступінь вищої освіти – магістр, назва галузі знань – 24 «Сфера обслуговування», напрям підготовки (спеціальність) – 241 «Готельно-ресторанна справа».

Тип дисципліни. Навчальна дисципліна «Готельно-ресторанний бізнес регіону» є дисципліною циклу професійної підготовки магістра за напрямом (спеціальністю) – 241 «Готельно-ресторанна справа», нормативна.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону » є теоретико-методологічні засади готельно-ресторанний бізнес регіону, статистика готельно-ресторанний бізнес регіону, місце готельно-ресторанний бізнес регіону в Україні.

3.Мета та цілі курсу

Мета: метою викладання курсу «Готельно-ресторанний бізнес регіону » є сприяти майбутнім фахівцям здобути теоретичні знання та набути практичні навички в галузі розвитку готельно-ресторанної справи регіону як складової сучасної сфери туризму та готельно-ресторанної сфери, а також отримання майбутніми фахівцями даної сфери професійних знань у сфері теорії і методології досліджень готельно-ресторанний бізнес регіонів, формування фазового світогляду щодо територіальної організації та умов розвитку спеціалізованих видів туризму в регіонах України.

Завдання: основними завдання вивчення дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»: є:

‡ дати студентам глибоке уявлення про історичні аспекти розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіонів, основні фактори розвитку і методи вивчення даного виду господарської діяльності;

‡ пояснити принципи законодавчого забезпечення і багаторівневого регулювання, організацію та управління готельно-ресторанного бізнесу регіону в національному масштабі;

‡ дати студентам наукове розуміння особливостей формування та спрямування розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіону, а також їх значення для розвитку національної економіки;

‡ показати реальні перспективи розвитку готельно-ресторанний бізнес регіону в Україні.

4.Формат курсу

Стандартний курс (очний).

5. Результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: закономірності та напрямки розвитку готельно-ресторанний бізнес регіону, особливості формування туристичних потоків та їх розподіл за регіонами країни, перспективи його розвитку в Україні, особливості створення готельно-ресторанних підприємств та їх роль в організації, принципи, механізми та інструменти готельно-ресторанний бізнесу регіону.

вміти: проаналізувати розвиток готельно-ресторанного бізнесу у межах України, спрогнозувати розвиток готельно-ресторанного бізнесу регіонів, оцінювати вплив готельно-ресторанний бізнесу на економіку країни та регіону.

мати навички: аналізу розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіонів, розподілу на напрямки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, оцінки впливу зовнішніх та внутрішніх чинників на розвиток готельно-ресторанного бізнесу регіонів.

компетентності: розуміти загальнодержавну та регіональну політику управління готельно-ресторанним бізнесом та механізми регулювання індустрії гостинності, здатність толерантно сприймати культуру та звичаї регіонів країни, здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями, уміння використовувати сучасну методологію та технологію управління готельно-ресторанним бізнесом.

6. Обсяг і ознаки курсу

Найменування показників	Характеристика навчального курсу	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Освітня програма, спеціальність	Готельно-ресторанна справа, 241	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання / рік викладання	Перший / 2018-2019 н. р.	
Семестр вивчення	Перший, другий	
нормативна/вибіркова	Нормативна	
Кількість кредитів ЄКТС	7 кредитів ЄКТС (Готельно-ресторанна справа)	
Загальний обсяг годин	210 год. (Готельно-ресторанна справа)	
Кількість годин навчальних занять	72 год.	
Лекційні заняття	36 год.	
Практичні заняття	36 год.	
Семінарські заняття	0 год.	
Лабораторні заняття	0 год.	
Самостійна та індивідуальна робота	138 год. (Готельно-ресторанна справа)	

Форма підсумкового контролю	Екзамен	
-----------------------------	---------	--

7.Пререквізити курсу

Міждисциплінарні зв'язки дисципліни: дисципліна має тісні зв'язки з такими науками як: «Курортне обслуговування», «Професійна та корпоративна етика», «Економічна безпека підприємства», «Туроперейтинг», «Ділові та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі», економічні науки, екологічні та ін.

8.Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Вивчення навчальної дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіон» потребує використання мультимедійного обладнання, об'єктно-модульного динамічного середовища навчання (MOODLE).

9.Політики курсу

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Відвідування занять. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Лекційні заняття. Структура кожного лекційного заняття поділяється на окремі питання, включає план та подальше його розкриття. Ефективність слухання курсу лекцій значною мірою залежить від активності та самостійності студента при

підготовці до сприйняття лекційного матеріалу. Ця активність та самостійність повинні виявлятися не тільки у тому, щоб конспектувати зміст лекцій, а головне у тому, щоб усвідомити необхідність вивчення лекційного доробку, що складає умову правильного сприйняття та засвоєння знань із туризму та готельно-ресторанної справи на підставі самопідготовки до наступної лекції, практичного заняття. Деякі питання, терміни, положення, які розглядаються на лекції і практичних заняттях, студент може недостатньо розуміти, що потребує додаткового ознайомлення з науковою літературою. Цей матеріал треба не тільки підібрати, але і спеціально помітити, щоб запитати про нього у лектора або з'ясувати самому за допомогою підручників, словників та енциклопедій.

Практичні заняття. До практичних занять викладач повідомляє:

- теми та запитання, які потребують вивчення;
- список літератури та інтернет-адреси інформаційних ресурсів, де можна знайти необхідний матеріал для підготовки питань практичних і самостійних робіт у повному обсязі;
- завдання самостійної роботи. Цей вид підготовки передбачає виступи на практичних заняттях або ж індивідуальні звітування про виконання на консультаціях викладача.

Самостійна робота. Більша частина змісту навчальної дисципліни виділяється на самостійне опрацювання. Самостійна робота повинна бути чітко спланована на увесь період навчання. Щоб зрозуміти матеріал, перше сприйняття розділу або параграфу повинно бути спрямовано на виділення в ньому головного, центральної думки. Важливо прослідкувати, як ця думка розвивається та обґрунтовується. Після цього навчальний матеріал розбивається на завершені за змістом частини й кожна частина поділяється на складові (виділяється головна частина думки). Конспектувати необхідно тільки після того, коли матеріал до кінця зрозумілий. Конспект повинен бути скороченим. Записувати рекомендується основну думку, а також невідомі способи обґрунтування, визначення, розкриття термінології та понять. В окремих випадках конспект може являти

собою тільки план та скорочені тези проробленого матеріалу. Стислий конспект є результатом напруженої розумової діяльності студента над змістом підручників. Пророблений та законспектований таким чином навчальний матеріал засвоюється найбільш повно та міцно. Конспектувати посібник та рекомендовану літературу доцільно у тому ж зошиті, у якому записані лекції. Це дозволяє співвіднести матеріали конспектування літератури та лекції, взаємно їх доповнити та систематизувати. Самоконтроль щодо виконання навчальних завдань забезпечує подолання труднощів, які можуть виникнути при цьому та є необхідною умовою успішної роботи студента.

Письмові роботи. Очікується, що студенти виконають декілька видів письмових робіт (есе, реферат).

Консультації. Якщо у студента виникають питання, то він завжди може звернутись із ними до викладача. Викладач призначає консультації, які потрібні для роз'яснення незрозумілих питань, для відпрацювання пропущених занять, для перевірки виконання самостійних завдань. А також студент може звернутись на кафедру за літературою, за методичними рекомендаціями та іншими навчальними матеріалами.

1. Регіон у системі територіального поділу
2. Основні терміни і поняття готельно-ресторанного бізнесу регіону
3. Сутнісна характеристика готельно-ресторанного бізнесу регіону
4. Державне регулювання діяльності готельно-ресторанного бізнесу регіону
5. Вплив готельно-ресторанного бізнесу регіону на економічний стан регіонів України
6. Напрями діяльності готельно-ресторанного бізнесу регіонів
7. Потенціал готельно-ресторанного бізнесу регіону
8. Інвестиції в готельно-ресторанного бізнесу регіону
9. Проблеми готельно-ресторанного бізнесу регіону

- 10.Розвиток готельно-ресторанного бізнесу регіону
- 11.Якість надання послуг готельно-ресторанного бізнесу регіону
- 12.Особливості розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіону готельно-ресторанного бізнесу регіону
- 13.Шляхи розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіону
- 14.Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Східного регіону
- 15.Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Західного регіону
- 16.Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Північного регіону
- 17.Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Центрального регіону
- 18.Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Південного регіону

11. Система оцінювання та вимоги

Розподіл балів за змістовими модулями

Поточний і модульний контроль (100 балів)			Екзамен	Сума
Модуль 1 (60 балів)			40	100
Поточний контроль	МКР	ІНДЗ		
20	30	10		

Поточний контроль (20 балів)

Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях – 12. Оцінювання на навчальних заняттях переводяться у 20-бальну систему за формулою: (Сер. бал.х 0,05 +0,4) х 20.

Студент, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів,

вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Студенту, який не виконав поточних домашніх завдань, не підготувався до навчальних занять, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Поточну заборгованість, пов'язану з невідповідністю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Модульна контрольна робота (МКР) (30 балів) складається з 3 завдань, кожне з яких оцінюється в 3 бали. За модульну контрольну роботу студент може отримати до 30 балів. При отриманні менше 18 балів модульна контрольна робота вважається не виконаною і студент отримує можливість її перездати.

Індивідуальні науково-дослідні завдання (ІНДЗ) (10 балів)

Оцінюється за наслідками перевірки ІНДЗ.

За ІНДЗ студент може отримати до 10 балів. При отриманні менше 6 балів ІНДЗ вважається не виконаним і студент отримує можливість його перездати.