

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Г.А. Ільчук

30.08.2019р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
КОМПЛЕКСУ**

назва навчальної дисципліни

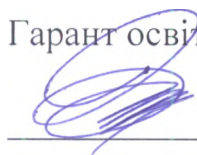
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5  Загальна кількість годин – 150 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 \ 4 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		3-й (1-й)
		Лекції:
		44
		Практичні, семінарські:
44		
Самостійна робота:		
62		
Вид контролю: залік \ екзамен		

Розробник:

**Бажанова Наталія Володимирівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи**

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньо-професійної програми



З. Ф. Бриндзя

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувач відділення економіки та туризму

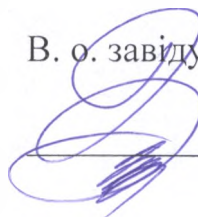


С. Я. Добровольська

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кафедрою готельно-ресторанної справи  
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри



З.Ф. Бриндзя

## **1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельно-ресторанного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готельно-ресторанних комплексів не за призначенням, зниження конкуренції на ринку готельних та ресторанных послуг, що ще більше погіршує стан готельно-ресторанного господарства та затримує вихід України на світовий туристський ринок.

Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу України характеризується адаптацією реформованих підприємств цієї сфери до ринкового середовища, комплексним вирішенням актуальних проблем підвищення ефективності та конкурентоспроможності ринку готельних послуг, що почав поступово наближатись до світових стандартів. В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – готельно-ресторанного комплексу.

Навчальна дисципліна «Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України їх взаємозв'язків, і розвиває у студентів практичні навички управління розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу.

**Мета дисципліни** полягає у обґрунтуванні теоретичних положень з управління розвитком готельно-ресторанного комплексу та функціонування підприємств індустрії гостинності, управління підприємствами індустрії гостинності та формуванні практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо управління функціонуванням підприємств індустрії гостинності і підвищення ефективності їх діяльності.

**Завдання** дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

### **Загальні компетентності :**

- Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.
- Здатність розуміти і опрацювати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.
- Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

### **Фахові компетентності спеціальності:**

- Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.
- Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).
- Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
- Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління, контроль діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
- Здатність організувати роботу персоналу, ефективну взаємодію структурних підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання:**

- Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.
- Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.
- Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
- Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.
- Уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів ресторанного та готельного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.
- Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)
- Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- Знання економічних процесів та уміння здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- Уміння розробляти та реалізовувати стратегічні й тактичні плани діяльності та розвитку закладів готельно-ресторанного господарства.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова (нормативна)	
Кількість змістових модулів – 4		Мова викладання: українська	
Загальна кількість годин – 150 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 год. (5 семестр) 4 год (6 семестр)		3-й (1-й)	3-й (1-й)
		Лекції:	
		22	22
		Практичні, семінарські:	
		22	22
		Самостійна робота:	
30	32		
Вид контролю: залік, екзамен			

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назвизмістовихмодулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма навчання			
	всього	у тому числі		
		л	с	с.р.
1	2	3	4	5
<b>Змістовий модуль I. Теоретичні засади управління розвитком готельно-ресторанного комплексу</b>				
<b>Тема 1.</b> Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу на сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні	14	4	4	5
<b>Тема 2.</b> Визначення організації як соціальної структури	15	4	4	5
<b>Тема 3.</b> Моделювання організаційних структур управління	16	3	3	5
<b>Разом за змістовим модулем I.</b>	<b>45</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>15</b>
<b>Змістовий модуль II. Управління персоналом та процесами праці на підприємствах готельно-ресторанного комплексу</b>				
<b>Тема 4.</b> Фактори, принципи й функції управління та їх подальший розвиток в умовах ринкової економіки	14	4	4	5
<b>Тема 5.</b> Організація виробництва послуг для розвитку готельно-ресторанного комплексу	15	4	4	5
<b>Тема 6.</b> Мотивація й стимулювання в готельно-ресторанному комплексі	16	3	3	5
<b>Разом за змістовим модулем II.</b>	<b>45</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>15</b>
<b>Змістовий модуль III. Функції і методи управління розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу</b>				
<b>Тема 7.</b> Функція контролю у готельно-ресторанному комплексі	10	4	4	5
<b>Тема 8.</b> Планування як функція для розвитку готельно-ресторанного комплексу	10	4	4	5
<b>Тема 9.</b> Значення системи методів управління в роботі підприємств готельно-ресторанного комплексу	10	3	3	6
<b>Разом за змістовим модулем III.</b>	<b>30</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>16</b>
<b>Змістовий модуль IV. Система та структура управління розвитку підприємств готельно-ресторанного комплексу</b>				
<b>Тема 10.</b> Управлінські рішення для розвитку готельно-ресторанного комплексу	10	4	4	5
<b>Тема 11.</b> Сучасні технології управління колективами для розвитку готельно-ресторанного комплексу	10	4	4	5
<b>Тема 12.</b> Комунікаційні процеси в системі управління готельно-ресторанним комплексом	10	3	3	6
<b>Разом за змістовим модулем IV.</b>	<b>30</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>16</b>
<b>РАЗОМ</b>	<b>150</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>62</b>

### **3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ КОМПЛЕКСОМ»**

#### **Змістовий модуль I. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

**ТЕМА 1** **Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу на сучасному етапі розвитку ринкової економіки в Україні**

Сутність категорій «управління» та «управлінські відносини» в готельно-ресторанному комплексі. Підприємство готельно-ресторанного комплексу як суб'єкт господарської діяльності. Місія, мета та завдання управління розвитку підприємств готельно-ресторанного комплексу

**ТЕМА 2** **Визначення організації як соціальної структури**

Сучасна організація та її залежність від факторів макросередовища. Види організацій сфери готельно-ресторанного комплексу України. Горизонтальний поділ праці на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Зовнішні фактори прямої та непрямої дії. Майнові форми функціонування у готельно-ресторанній галузі України. Змішане акціонерне товариство та спільне підприємство. Співпраця підприємств готельно-ресторанного комплексу України з різними організаційними об'єднаннями.

**ТЕМА 3** **Моделювання організаційних структур управління**

Сутність та особливості організаційних структур, застосовуваних на підприємствах. Умови ефективності структури управління підприємств готельно-ресторанного комплексу. Основні елементи життєдіяльності структури управління. Напрями розподілу праці у структурі управління. Вплив спеціалізації на ефективність структури управління. Вертикальні, горизонтальні, лінійні зв'язки. Переваги і недоліки централізації і децентралізації управління.

#### **Змістовий модуль II. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ТА ПРОЦЕСАМИ ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

**ТЕМА 4** **Фактори, принципи й функції управління та їх подальший розвиток в умовах ринкової економіки**

Основні фактори менеджменту та принципи господарського управління. Поняття «функцій менеджменту» та їхня роль в управлінні підприємствами готельно-ресторанного комплексу. Залежність факторів від рівня і якості менеджменту. Основні принципи менеджменту. Функції управління на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Визначення основних функцій підприємств готельно-ресторанного комплексу.



## **ТЕМА 5 Організація виробництва послуг для розвитку готельно-ресторанного комплексу**

Сутність і завдання функції організації розвитку виробництва послуг у сфері готельно-ресторанного комплексу. Функція «організація виробництва послуг проживання». Функція «організація виробництва послуг харчування». Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Рациональне використання матеріально-технічних і трудових ресурсів в ресторанах. Управління якістю кулінарної продукції

## **ТЕМА 6 Мотивація й стимулювання в готельно-ресторанному комплексі**

Теоретичні основи мотивації й стимулювання. Стимулювання праці працівників виробництва в готельно-ресторанному бізнесі. Мотиваційні основи управлінської праці. Особливість управлінської праці. Види поділу управлінської праці. Мотиваційний механізм менеджерів, спеціалістів і службовців, його подібність і відмінність. Поточне стимулювання й винагорода за кінцевий результат роботи, суть і можливості щодо їх застосування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Фахові й внутрішньо фірмові види кар'єри. Заохочення працівників управлінням наданням їм вільного часу й сприятливого режиму роботи.

## **Змістовий модуль III. ФУНКЦІЇ І МЕТОДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

### **ТЕМА 7 Функція контролю у готельно-ресторанному комплексі**

Зміст, види, принципи та процес здійснення контролю на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Ефективність функції контролю у готельно-ресторанному комплексі. Якість притаманні ефективному контролю. Стратегічна спрямованість контролю. Співвідношення між витратами на реалізацію функції контролю й прибутком від результатів її реалізації. «Своєчасність контролю», «гнучкість й простота контролю». Заходи для підвищення ефективності функції контролю на підприємствах сфери гостинності

### **ТЕМА 8 Планування як функція для розвитку готельно-ресторанного комплексу**

Планування розвитку підприємств на основі результатів дослідження обсягів попиту й можливостей ринку. Прогнозування зміни прибутку й рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу на основі аналізу факторів зовнішнього, безпосереднього й внутрішнього середовищ. Суть методів аналізу, застосовуваних у плануванні й управлінні підприємств готельно-ресторанної сфери. Аналіз факторів зовнішнього середовища. Аналіз середовища безпосереднього оточення. Аналіз внутрішнього середовища підприємств готельно-ресторанного комплексу. Стратегічне планування й управління розвитком готельно-ресторанного комплексу. Суть організації стратегічного планування й управління на підприємствах. Сіткове планування й управління стратегічних комплексних робіт

### **ТЕМА 9 Значення системи методів управління в роботі підприємств готельно-ресторанного комплексу**

Економічні методи управління, їх значення і ефективність використання. Організаційно-адміністративні методи управління. Соціально-психологічні методи

управління. Класифікація методів управління. Застосування економічних методів управління в системі готельно-ресторанного сервісу. Характеристика регламентуючих, розпорядчих та дисциплінарних методів управління. Види дисципліни в готельно-ресторанному комплексі. Соціально-психологічні методи управління на підприємствах.

## **Змістовий модуль IV. СИСТЕМА ТА СТРУКТУРА УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**

### **ТЕМА 10 Управлінські рішення для розвитку підприємств готельно-ресторанного комплексу**

Зміст і види управлінських рішень. Прийняття, реалізація та контроль виконання рішень. Стили прийняття управлінських рішень і ефективність їх виконання. Ознаки, що характеризують управлінські рішення. Вимоги що ставлять до управлінських рішень. Ознаки, за якими класифікують управлінські рішення. Етапи процесу розробки й прийняття управлінських рішень. «Організаційний план» прийняття рішення. Фактори, що впливають на ефективність виконання управлінських рішень

### **ТЕМА 11 Сучасні технології управління колективами для розвитку готельно-ресторанного комплексу**

Кадровий потенціал підприємств готельно-ресторанного комплексу. Підбір управлінських кадрів і формування їх резерву. Структура особистості здібного керівника. Особливості зарубіжних технологій управління колективами «Технологія управління колективами». Визначення кількісним, якісним і структурним характеристикам кадрового потенціалу підприємств. Показники, які визначають якість праці. Методи й прийоми для оцінки претендентів на вакантну посаду в апараті управління. Етапи добору управлінських кадрів для підприємств готельно-ресторанного комплексу. Вимоги до особистості сучасного менеджера. Особливість зарубіжних технологій управління працівниками.

### **ТЕМА 12 Комунікаційні процеси в системі управління готельно-ресторанним комплексом**

Основні види комунікацій, застосовувані на підприємствах готельно-ресторанного комплексу. Структурні схеми комунікаційних процесів. Елементи комунікаційного процесу.

#### 4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають *поточний контроль, модульний контроль, виконання індивідуального навчально-дослідного завдання, підсумковий контроль у формі екзамену.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;

презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань застосування кримінально-правових норм;

кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних задач із застосуванням норм кримінального законодавства.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

**Підсумковий контроль** проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

**Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.** Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем науки кримінального права, застосовувати знання з суміжних галузей права, орієнтуватися в системі чинного законодавства та матеріалах судової практики.

**Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.** Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати норми права, застосовувати їх в конкретній правовій ситуації.

**Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.** Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

**Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.** Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
<b>5 семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
<b>6 семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	80	85	90	80	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (5 семестр):**

$$O = 80 \cdot 0,7 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 = 82$$

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (6 семестр):**

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

### **Склад методичного забезпечення дисципліни:**

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських та практичних занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- завдання для курсових робіт;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення залікового та екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

### **Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення**

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу, відкриті державні реєстри.

## Список рекомендованих джерел

### Основна література

1. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
2. Євдокімова О. О. Інноваційна компетентність як професійно важлива риса сучасного фахівця. *Право і безпека*. 2017. № 2. С. 146-152.
3. Завора Т. М. Систематизація підходів до оцінювання соціальної відповідальності бізнесу в Україні. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 14-18.
4. Кашук К. М. Використання гнучкої методології (Agile) у менеджменті. *Вісник Київського інституту бізнесу та технологій*. Київ. 2018. № 1. С. 64-66.
5. Круш П. В. Державна підтримка як фактор підвищення ефективності управління основними виробничими засобами підприємств видавничо-поліграфічної галузі України. *Сучасні проблеми економіки і підприємництва*. 2017. Вип. 20. С. 13-22.
6. Лезіна А. В. Забезпечення цінності для стейкхолдерів проектів: методичні підходи та аналіз практики. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т. 22, Вип. 8 (61). С. 71-75.
7. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проекту: розроблення, тестування та прийняття. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т. 22, Вип. 8 (61). С. 80-86.

### Додаткова література

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 448 с.
2. Судакова О.І. Вплив держави на формування економічної безпеки підприємства. *Наук. вісн. Придніпр. держ. акад. буд-ва та архітектури*. 2017. №11. С.78-81.
3. Скібіцький О.М., Матвеев В.В., Скібіцька Л.І. Організація бізнесу. Менеджмент підприємницької діяльності: навч. посіб. К.: Кондор, 2014.
4. Мацука В.М. Брітченко Г.І. Інтегровані маркетингові комунікації в розвитку туристичних підприємств. *Інформаційне суспільство: науковий журнал; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка*. К., 2014. Вип. 20. С. 47-51.

### Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Конституція України	<a href="http://tourlib.net/zakon/constitution.htm">http://tourlib.net/zakon/constitution.htm</a>
Закон України "Про туризм"	<a href="http://zakon5.rada.gov.ua/laws/main/324/95-вр">http://zakon5.rada.gov.ua/laws/main/324/95-вр</a>
Законодавство України	<a href="http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main">http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Господарський кодекс України	<a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/436-15">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/436-15</a>
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	<a href="http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio">http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio</a>
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	<a href="http://www.nbuv.gov.ua/">http://www.nbuv.gov.ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Наукова бібліотека ім. М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>