**ПрАТ «ВНЗ «Міжрегіональна Академія управління персоналом»**

**ННІ менеджменту, економіки та фінансів**

**Кафедра організації туристичної діяльності**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва дисципліни** | Моніторинг в готельному та туристичному бізнесі |
| **Викладач (-і)** | Кривоберець Марина Миколаївна |
| **Портфоліо**  **викладача (-ів)** | *https://maup.com.ua/ua/pro-akademiyu/instituti/institut-ekonomiki/kafedra-organizacii-turistichnoi-diyalnosti1.html* |
| **Контактний тел.** | *+38(095)-520-88-48* |
| **E-mail:** | *marina\_krivoberets@ukr.net* |
| **Сторінка дисципліни на сайті** | [*https://maup.com.ua/ua/pro-akademiyu/instituti/institut-ekonomiki/kafedra-organizacii-turistichnoi-diyalnosti1/silabusi10.html*](https://maup.com.ua/ua/pro-akademiyu/instituti/institut-ekonomiki/kafedra-organizacii-turistichnoi-diyalnosti1/silabusi10.html) |
| **Консультації** | *четвер, 2 години, 10.00-11.20, ауд.44* |

**1.Коротка анотація до дисципліни.** Цей курс передбачає набуття теоретичних знань і практичних навичок зі збору кон’юнктурної інформації, аналітичного опрацювання даних, використання методик аналізу та прогнозування коливання кон’юнктури індустрії туризму з метою прийняття управлінських рішень; формування системи знань щодо раціональної організації функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг, комплексний розгляд усіх складових частин світових ринків індустрії туризму та їх взаємовідносин.

**2. Завдання:** засвоєння певних знань, умінь, навичок, закріплення та систематизація здобутих знань, їх застосування при виконанні практичних завдань та наукових робіт,теоретична та практична підготовка студентів фаху з питань організації закладів готельного та ресторанного господарства, як ланки з надання послуг.

**3. Формат курсу:***очний (offline)*

**4. Програмні результати навчання (інтегральні, фахові компетентності):**

Табл.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетентність | Ступінь сформованості компетентності | Оцінювання |
| ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях | Частково.Разом з іншими освітніми компонентами освітньої програми | Підсумкове (залік у формі оцінювання тексту проєкту і усного виступу-презентації) |
| ЗК8. Навички використання інформаційних і комунікаційних  технологій. | Повністю. Співвідноситься з метою курсу | Поточне (семінар-круглий стіл), рубіжне (оцінювання індивідуальних завдань-кейсів у формі презентації**)** |
| ЗК10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. | Частково. Разом з іншими освітніми компонентами освітньої програми | Рубіжне (оцінювання індивідуальних завдань-кейсів у формі презентації), підсумкове (у формі оцінювання тексту проєкту і усного виступу-презентації) |
| ФК1. Здатність визначати та описувати характеристики  організації. | Частково. Разом з іншими освітніми компонентами освітньої програми | Поточне (семінар з індивідуальною роботою), рубіжне (семінар у формі дебатів) |
| ФК. 5. Здатність управляти організацією та її підрозділами через  реалізацію функцій менеджменту, | Повністю. Співвідноситься з метою курсу | Підсумкове (у формі оцінювання тексту проєкту і усного виступу-презентації) |

**5.Тривалість курсу.** 120 годин (4 кредити ЄКТС), з них: 56 години аудиторної роботи; 64 години – самостійної роботи, залік – 2 (проводиться на останньому семінарському занятті).

6. Статус дисципліни: *вибіркова.*

**7. Пререквізити:** Курс «Моніторинг в готельному та туристичному бізнесі» безпосередньо пов’язаний з дисциплінами: «Бізнес-тренінг з організаційної роботи туристичних підприємств», «Організація готельного господарства», «ТНК в туризмі», «Маркетинг в туризмі» покликаний ознайомити з сучасним станом розвитку готельного і ресторанного бізнесу, умовами їх діяльності, основними напрямами і тенденціями розвитку сфери обслуговування в сучасних умовах.

**8. Технічне й програмне забезпечення /обладнання***–програми та сервіси для перевірки оригінальності текстів (*Plagiatus, Antiplagiat, [Unichek](https://ua.unicheck.com/)**).**

**9. Політика курсу:**

**-** Передбачає роботу в команді.

- Клімат в аудиторії є дружнім, творчим.

- Виконання завдань у встановлений термін.

- Відпрацювання пропущених занять можливе під час самостійної підготовки та консультацій викладача.

- Дотримання академічної доброчесності.

- Презентації та доповіді мають бути авторськими і оригінальними.

**10. Зміст дисципліни:** Курс складається з двох змістових модулів. Кожен модуль, у свою чергу,складається з лекційної та семінарської частин:

- Змістовий модуль 1 «Сутність та особливості ресторанних послуг» (лекційні теми 2,4, семінарські теми1, 5);

- Змістовий модуль 2 «Сутність та особливості готельних послуг» (лекційна тема 6,8,семінарські теми3, 6).

**11.Форми і методи навчання.**

Основними видами навчальних аудиторних занять є **лекції, семінарські заняття, консультації.**

При викладанні ***лекційного матеріалу*** передбачено поєднання таких форм і методів навчання, як лекції-бесіди, лекції-візуалізації.

*Лекція-бесіда* забезпечує безпосередній контакт викладача з аудиторією і дозволяє привернути Вашу увагу до найбільш важливих питань теми лекції, визначити у процесі діалогу особливості сприйняття навчального матеріалу.Ви маєте можливість обмірковувати поставлені запитання, робити самооцінку рівня своєї підготовки, навчитися самостійно формулювати висновки і узагальнення.

*Лекція-візуалізація* включає візуальну форму подачі лекційного матеріалу технічними засобами навчання. Читання такої лекції зводиться до розгорнутого або короткого коментування викладачем візуальних матеріалів, що переглядаються.

При проведенні ***семінарських занять*** передбачено поєднання таких форм і методів навчання як робота у малих групах, дискусія, публічний виступ, групові проекти.

Ви працюєте з інформацією вдома, зокрема з використанням мережі Інтернет (*див. рекомендовану літературу*), під час занять виконуєте усні та письмові завдання, виступаєте з доповідями і презентаціями, підготовленими як групою так і індивідуально, моделюєте поведінку у конкретних професійних ситуаціях. Програмою курсу передбачено такі проекти:

- Виступ за темою ***індивідуального завдання*** (*тематика і критерії оцінювання див.: Робоча навчальна програма дисципліни, п.п. 7.3.*).

- Виступ-інформування за темами семінарських занять.

**12.** Оцінювання знань здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти у ПрАТ «ВНЗ «МАУП» (<https://drive.google.com/file/d/1ENRncPY-dU2qLke7awVKn1OdfG88Hg8D/view>).

**Система оцінювання навчальних досягнень**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид діяльності студента | Максимальна к-сть балів за одиницю | Модуль 1 | | Модуль 2 | |
| кількість одиниць | максимальна кількість балів | кількість одиниць | максимальна кількість балів |
| Відвідування лекцій | 1 | 10 | 10 | 4 | 4 |
| Відвідування семінарських занять | 1 | 9 | 9 | 5 | 5 |
| Відвідування практичних занять | - | - | - | - | - |
| Робота на семінарському занятті | 10 | 9 | 90 | 5 | 50 |
| Робота на практичному занятті | - | - | - | - | - |
| Лабораторна робота (в тому числі допуск, виконання, захист) | - | - | - | - | - |
| Виконання завдань для самостійної роботи | 5 | 2 | 10 | 2 | 10 |
| Виконання модульної роботи | 25 | 1 | 25 | 1 | 25 |
| Виконання ІНДЗ | 30 | - | - | - | - |
| Разом | - | | 144 | - | 94 |
| Максимальна кількість балів: | | | | | 268 |
| 268:100=2,68. Студент набрав Х балів; Розрахунок: Х:2,68= загальна кількість балів. | | | | | - |

**13. Завдання для самостійної роботи та критерії її оцінювання.**

Самостійна робота включає дослідження електронних джерел, пошук друкованих публікацій (наукові праці, статті у періодичних виданнях, документи, офіційні звіти, статистичні матеріали, законодавчі та інші нормативно-правові акти за дисципліною).

**Критерії оцінювання:**

* змістовність – 3 бали
* відповідність темі та вимогам оформлення – 2 бали.

Максимальна кількість балів за самостійну роботу – **5 балів.**

**14. Форми проведення модульного контролю та критерії оцінювання.**

Поточний контроль відбувається впродовж вивчення дисципліни на семінарських заняттях у формі: семінарів-круглих столів та семінарів з індивідуальною роботою. Під час поточного контролю оцінюються такі компоненти:

* повнота відповіді – 3 бали;
* аналіз різних точок зору, джерел літератури, підходів до вивчення проблеми (питання) – 5 балів;
* вільне володіння інформацією, відповіді на додаткові запитання – 2 бали.

М**аксимальна кількість балів -10 балів.**

Рубіжний (модульний) контроль відбувається в кінці вивчення блоків змістових модулів і здійснюється у вигляді виконання індивідуальних завдань-кейсів у формі презентації за тематикою самостійного вивчення матеріалу відповідного змістового модуля (5 хв. зі слайдами)..Під час рубіжного (модульного) контролю оцінюються такі компоненти:

* слайди до презентації – 5 балів
* повнота розкриття теми, висвітлення сучасної проблематики, аналіз різних концепцій, підходів, ідей – 10 балів
* якість оформлення бібліографічних даних, науковий стиль– 5 балів
* самостійність (дотримання академічної доброчесності) та креативність – 5 балів

М**аксимальна кількість балів - 25 балів.**

**15. Форми проведення семестрового контролю та критерії оцінювання:**

*Залік.* Студенти готують текст проекту та усну мультимедійну презентацію (Методологічні рекомендації до проведення й оцінювання заліку див. *Робоча навчальна програма дисципліни)*.

**16. Орієнтовний перелік питань для семестрового комплексного контролю***(див.: Робоча навчальна програма дисципліни, п.п. 7.5*

**17. Шкала відповідності оцінок**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сума балів за всі види навчальної діяльності | ОцінкаECTS | Оцінка за національною шкалою | |
| для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| 90 – 100 | **А** | відмінно | зараховано |
| 82-89 | **В** | добре |
| 75-81 | **С** |
| 68-74 | **D** | задовільно |
| 60-67 | **Е** |
| 35-59 | **FX** | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| 1-34 | **F** | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |

18. Рекомендовані джерела (література):

Основна (базова)

1. ГОСТ 30390-95. Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. -К., 1998.-22с.
2. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введенв действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.-К.,1998.-20с.
3. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. -К., 1998,-ібс.
4. Tkachuk  L. Тhe current trends of aviation and tourism cooperation management in condition of geopolitical uncertainty // Anti-Crisis Management: State, Region, Enterprise : Conference Proceedings, Part III, November 23th, 2018. Le Mans, France: Baltija Publishing. – P. 123-129.
5. Уткин Э. А. Основы государственного управления в сфере туризма . – М.: Ассоциацияавторов и издателей „ТАНДЕМ”. Издательство ЭКМОС, 2020.
6. HudsonS. Marketing for Tourism, Hospitality &Events : A Global & Digital Approach / S.Hudson, L. Hudson. – London : SAGE, 2017. – 382 p.
7. Fyall A. Tourism: Principles and Practice / A. Fyall, S. Wanhill. – 6th ed. – Harlow :Pearson,2018. – 672 p.
8. .Tkachuk  L. Тhe current trends of aviation and tourism cooperation management in condition of geopolitical uncertainty // Anti-Crisis Management: State, Region, Enterprise : Conference Proceedings, Part III, November 23th, 2018. Le Mans, France: Baltija Publishing. – P. 123-129.
9. Markhonos S. International Tourism in the System of Modern Globalization Processes / S. Markhonos, N. Stezhko, Y. Oliinyk, L. Polishchuk, I. Tyshchuk, A. Parfinenko // International Journal of Management (IJM), 11 (3), 2020, pp. 97–106. (Scopus)
10. Robinson P. Tourism / P. Robinson, M. Luck, S. Smith. – 2nd ed. – Boston, MA :CABI, 2020. – 480 p.
11. Tourism destinations under pressure. Challenges and innovative solutions / F. Weber, J. Stettler, J. Priskin, B. Rosenberg-Taufer et al. – Lucerne : Lucerne University of Applied Sciences and Arts Institute of Tourism, 2017. – 214 р.

**Додаткова**

1. Europe 2020: EU's growth strategy. – Mode of access: htt://ec.europa.eu/europe2020/index\_en.htm/.
2. Smyrnov I.G. Marketing mix of sustainable tourism: case of the National Nature Park «Synevyr» // In «A new vole of marketing and communication technologies in business and society: local and global aspects»: Monograph / Ed. By Y.S. Larina, O.O. Romanenko. – USA, St. Louis, Missouri: PH «Science & Innovation Center, Ltd», 2015. – P. 433-446.
3. Markhonos S. International Tourism in the System of Modern Globalization Processes / S. Markhonos, N. Stezhko, Y. Oliinyk, L. Polishchuk, I. Tyshchuk, A. Parfinenko // International Journal of Management (IJM), 11 (3), 2020, pp. 97–106. (Scopus)

**Електронні ресурси**

21.Tourism Management SJR: 3.068

22.Worldwide Hospitality and Tourism Themes SJR: 0.374

**Інформаційні ресурси**

23.<http://www.restaurator.ru>

24. <http://www.amc.gov.ua>

25. <http://www.kotrakty.com>

26. <http://www.licence.com.ua>

27. <http://www.stof.uz.ua>

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кількість балів  за семестр | **268 балів** | | | | | | | | | | | | |
| Модулі | Змістовий модуль І | | | | | | | | Змістовий модуль II | | | | |
| Назва модуля | Сутність та особливості ресторанних послуг (10) | | | | | | | | Сутність та особливості готельних послуг (10) | | | | |
| Лекції | 1-2-(1 бал) | 3-4-(1 бал) | | 5-6-(1 бал) | | 7-8-(1 бал) | | 9-10-(1 бал) | 1-(1 бал) | 2-(1 бал) | | 3-(1 бал) | 4-(1 бал) |
| Теми лекцій | Кон’юнктура та методидослідженнясвітового ринку готельних та рестораннихпослуг | Фірми та концерни ресторанного господарствасвіту | | Моніторингсвітовихринків фаст-фуду | | Моніторинг світових ринків слоу-фуду (slowfood) | | Моніторингсвітовихринківкейтерингу | Моніторингкласифікаціїготельнихспоруд у світі | Готельнімережі і франчайзинг у світовомуготельномубізнесі | | Моніторингготельнихгрупсвіту | Світовіпрогнозирозвиткуготельного та ресторанного господарства |
| Семінарські і практичні заняття | 1-2-3-(10 балів) | | 4-5-(10 балів) | | 6-7-(10 балів) | | 8-9-(10 балів) | | 1-2-3-(10 балів) | | 4-5-10 балів) | | |
| Теми  семінарських  занять | Впливінфляції на кон’юнктуру ринку готельних та рестораннихпослуг. | | Загальна характеристика транснаціональнихконцернівЄвропи. | | Основніпринципиуправління закладами фаст-фуду. | | Історіястворенняслоу-фуду. | | Маркетинговеплануваннякейтерингу. | | Світовіпрогнозирозвиткуготельногогосподарства. | | |
| Лабораторна робота | - | | | | | | | | - | | | | |
| Самостійна робота | 2 (5 балів) | | | | | | | | 2 (5 балів) | | | | |
| Поточний контроль | модульна контрольна робота №1  (25 балів) | | | | | | | | модульна контрольна робота №2  (25 балів)  Модульна контрольна робота  (25 балів) | | | | |
| Підсумковий контроль | Розрахунковий коефіцієнт: 2,68 | | | | | | | | | | | | |

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА КАРТА ДИСЦИПЛІНИ** *«Моніторинг в туристичній індустрії»*

**Разом:** 120 год., з них 14 год. – лекції, 14 год. – семінарські заняття; самостійна робота – 32 год., модульний контроль – 4 год.