

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МІЖНАРОДНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>менеджменту</u> <u>зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p style="text-align: center;">к.е.н., доц. Прилуцький Анатолій Михайлович</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p style="text-align: center;"><u>1508amp@gmail.com, amp1515@vsau.vin.ua</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Міжнародний туристичний бізнес» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Туристичне краєзнавство», «Туристичні та готельні ресурси України».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельно-ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна є невід’ємною складовою сукупності знань, необхідних для підготовки майбутнього фахівця туристичної індустрії, сприяє формуванню вмінь та навичок ведення міжнародного туристичного бізнесу та усвідомленню можливих шляхів його успішного розвитку в Україні. Освітня компонента «Міжнародний туристичний бізнес» спрямована на отримання здобувачами необхідних знань з теоретико-прикладних основ реалізації діяльності готелів і ресторанів в сфері міжнародної туристичної індустрії.

Мета вивчення навчальної дисципліни

є ознайомлення з особливостями та умовами ведення міжнародного туристичного бізнесу як основи для реалізації міжнародної індустрії гостинності, вироблення у студентів адекватних сучасним умовам глобалізації і жорсткої конкуренції практичних навичок ведення даного виду зовнішньоекономічної підприємницької діяльності.

Завдання вивчення дисципліни

є розкриття сутності міжнародного туристичного бізнесу, показати його відмінність від комерційної діяльності в середині країни; схарактеризувати правові і політичні аспекти ведення міжнародного туристичного бізнесу; виробити навички дослідження кон'юнктури туристичних ринків та конкурентоздатності сегментів і суб'єктів зарубіжних туристичних ринків; висвітити стратегії проникнення національних виробників турпродукту на зарубіжні туристичні ринки; ознайомити з особливостями міжнародної торгівлі турпродуктом.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Туризм - глобальне соціально-економічне явище сучасного світу	2	1	8
2	Тема 2. Індустрія туризму.	4	1	7
3	Тема 3. Готельна індустрія	2	2	7
4	Тема 4. Послуги перевізників	2	2	7
5	Тема 5. Стандарти туристичного обслуговування	2	2	7
6	Тема 6. Туристська діяльність	2	2	7
7	Тема 7. Ринок туристських послуг	2	2	7
8	Тема 8. Туристські формальності: паспорти, візи, митні правила	2	2	8
9	Тема 9. Державне регулювання туристської діяльності	2	2	8
10	Тема 10. Економіка і організація міжнародного туризму	2	2	8
11	Тема 11. Соціально-психологічні чинники в туризмі	2	2	8
12	Тема 12. Туристський попит та пропозиція	2	2	9
13	Тема 13. Правове забезпечення туристичної діяльності	2	2	9
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Розбір практичної ситуації, аналізу шляхів її вирішення. Виконання дії за зразком. Колективне виконання практичних завдань студентами.	24	щотижнево	Контроль за якістю засвоєння студентами матеріалу у вигляді усного опитування
2	Обговорення завчасно визначених дискусійних питань з тематики дисципліни	24	щотижнево	Метод аналізу і діагностики ситуації
3	Виступ з повідомленнями за темою індивідуального завдання (презентація особисто економічного дослідження, написання тез доповіді, виступ на студентській конференції)	24	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	28	2 рази на семестр	Письмові відповіді на контрольні питання, тестування у системі Moodle
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм. К. Цн. Учбової літератури, 2022. 312 с.
2. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг: Геопросторові аспекти. К. Альтерпрес. 2023.
3. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг. К. Знання. 2019. 661с.
4. Мальська М. Я. Менеджмент туризму. Вступ до спеціальності. Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка. 2022.
5. Мальська М. Я. Туристичний бізнес: теорія і практика. К. Центр учбової літератури, 2019. 424 с.
6. Мальська М. Я. Основи туристичного бізнесу. К. Центр навчальної літератури. 2019.
7. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно- просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. Київ: КНУБА, 2019. Вип. 30. С. 43–47.
8. Сафронова О. О. Особливості методики Design Thinking як сучасної стратегії проектування в контексті дизайну середовища. *Теорія та практика дизайну*. Київ, 2019. Вип. 13. С. 202–215.
9. Слюсарук О. Як дизайн впливає на бізнес. URL: https://zaxid.net/blogi_tag50977/
10. Тренди в дизайні інтер'єру кафе на 2022 рік. URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe>

Додаткова література

1. Г. Круль. Основи готельної справи. К. Центр навчальної літератури. 2019. 368 с.
2. Шершньова З.Є. Стратегічне управління: підручник. Київ: Видавництво «Київський національний економічний університет». 2019. 699 с.
3. Демиденко С. Формування стратегічного набору підприємства. *Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету*. 2019. № 39. С. 80-85.
4. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу *Економіка, фінанси, право*. 2019. № 1. С. 31-34.
5. Табенська О.І. Особливості діяльності сфери гостинності в умовах пандемії. *Вісник Дніпропетровської державної фінансової академії*. 2021. 1.(71). С. 40-45.
6. Табенська О.І. Тенденції розвитку соціального підприємництва. *Держава та регіони*. 2021. № 1. (118). С. 79-85.
7. Ставська Ю.В. Розвиток туризму в Україні в умовах впливу факторів світового ринку. *Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*. Вінниця, 2017. Випуск 2`2017 (18).С. 42- 50.
8. Ставська Ю.В. Особливості зовнішньоекономічної діяльності туристичних підприємств. *Глобальні та національні проблеми економіки*: Миколаївський національний університет ім. В.О. Сухомлинського. 2019.

Випуск 19. С. 46 –49 .

9. Ставська Ю.В. Сільський зелений туризм як напрям розвитку сільських територій. *Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*, 2019. Випуск 1'2019. С.83-95

10. Ставська Ю.В. Напрями інноваційного розвитку туризму в Україні. *Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики*, 2019. Випуск 2'2019. С. 45-57.

Інформаційні ресурси

1. Диверсифікація торгівлі міжнародними туристичними послугами в умовах глобалізації (на прикладі країн ЦСЄ). URL:http://turizmoznanie.org.ua/mizhnarodnymy_turystychnymy_poslugamy.html

2. Закон України «Про туризм». URL: <http://zakon.nau.ua>

3. Інвестиційні можливості туристичної сфери України. URL: <http://www.tourism.gov.ua/PublicationsList.aspx?id=47>

4. Інформація про туристичні виставки в Україні. URL: www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uitt-kiev.com.

5. Міжнародний туризм як чинник міжцивілізаційної взаємодії і взаємозбагачення культур/ URL: http://tourlib.net/books_ukr/filotur19.htm

6. Міжнародні туристичні організації. URL: // <http://buklib.net/component>

7. Організація туристичної діяльності. UKR: <http://cult.gov.ua/publ/46-1-0-244>

8. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <http://www.imf.org/external/index.htm>.

9. Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України. URL: <http://www.mincult.gov.ua>.

10. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. URL: http://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo44.

11. Розвиток культурного туризму – перспективний напрямок у справі збереження культурної спадщини України . URL: http://www.culturalstudies.in.ua/knigi_6_2.php

12. Сайт державної туристичної організації України: www.tourism.gov.ua.

13. Співробітництво України в системі Всесвітньої туристської організації. URL: <http://mincult.kmu.gov.ua/mincult/uk/publish/article/>

14. Туристична діяльність в Україні. URL: http://tourcn.com.ua/publ/organizacija_turistichnoji_dijalnosti_v_ukrajini/zagalopodatkvannja_turistichnoji_dijalnosti/86-1-0-654

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєного матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни