

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Інжиніринг у сфері гостинності Вибірковий
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2025-2026 / парний
Викладач	Бабко Н.М.
Профайл викладача	
Контактний тел.	097-332-45-13
E-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://fim.mdpu.org.ua/vybirkovi-osvitni-komponenty-zi-spetsialnosti-2/
Консультації	

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Інжиніринг у сфері гостинності**» складено відповідно до освітньої програми «**Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес**».

Освітній компонент належить до циклу вибіркових. Освітній компонент «Інжиніринг у сфері гостинності» є важливим для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес», оскільки його вивчення надає навички та знання, необхідні для оптимізації процесів обслуговування гостей в готелях, ресторанах та туристичних підприємствах; вивчення інжинірингу в контексті гостинності дозволить здобувачам оптимізувати використання ресурсів, таких як час, персонал, продукти і енергія, що сприятиме підвищенню ефективності господарювання в цих галузях; знання інжинірингу є важливим для забезпечення безпеки гостей та надання послуг високої якості; інжиніринг у сфері гостинності є основою для інновацій., отже здобувачі повинні навчитися впроваджувати нові технології та ідеї, які будуть покращувати якість обслуговування та конкурентоспроможність готелів, ресторанів і туристичних підприємств. Крім того, вивчення інжинірингу в сфері гостинності сприяє розвитку аналітичних навичок здобувачів, допомагаючи їм аналізувати і вирішувати складні завдання та проблеми. Таким чином, інжиніринг у сфері гостинності є важливим компонентом освітньої програми для майбутніх фахівців у галузі готельно-ресторанного господарства та туризму, оскільки він допомагає здобувачам розвивати комплексні навички та знання, необхідні для успішної кар'єри в цих галузях.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» зумовлена тим, що галузь готельно-ресторанного господарства та туризму продовжує зростати і розвиватися як в глобальному контексті, так і в національному. Попит на фахівців, які можуть ефективно управляти готелями, ресторанами, туристичними підприємствами і послугами, залишається стабільно високим. Споживачі стають все більше вимогливими і шукають унікальні та інноваційні враження в галузі гостинності, і саме ґрунтовні знання з інжинірингу допоможуть здобувачам пристосовуватися до цих змін та пропонувати готелям та ресторанам вищу якість послуг. Розробка нових технологій, сталий розвиток і збільшення автоматизації в галузі гостинності вимагають фахівців, які розуміють технології та можуть їх ефективно впроваджувати, а отже знання з інжинірингу у даному контексті набувають особливої актуальності. Знання інжинірингу сфери гостинності допоможуть майбутнім фахівцям ефективно використовувати енергію, воду, продукти та інші ресурси, що буде сприяти підвищенню прибутковості і сталому розвитку готелів і ресторанів. Отже, знання та навички в галузі інжинірингу сфери гостинності нададуть здобувачам конкурентну перевагу при пошуку роботи та побудові кар'єри.

Предметом освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є вивчення методів, підходів і технік, спрямованих на оптимізацію процесів у галузі гостинності, яка охоплює готелі, ресторани, туристичні підприємства і супутні сфери.

Теоретичний і практичний матеріал, питання і завдання для самодіагностики допоможуть здобувачам засвоїти матеріал освітнього компонента. Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань та періодичного контролю. За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою вивчення освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є розвиток навичок та знань стосовно оптимізації та покращення процесів у галузі гостинності.

Основними завданнями освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є:

- забезпечення здобувачів фундаментальними знаннями та концепціями інжинірингу, які стосуються готельно-ресторанного господарства та туристичної галузі;
- набуття здобувачами практичних навичок, які стосуються оптимізації господарювання, управління ресурсами, планування та контролю якості обслуговування сфери гостинності;
- ознайомлення здобувачів з інноваційними технологіями та підходами, які можуть бути використані для покращення господарювання та обслуговування гостей;
- забезпечення уміння здобувачів аналізувати ринкові тенденції, потреби споживачів і знаходження рішення для ефективного управління в галузі гостинності;
- надання знань та підходів до сталого розвитку готельно-ресторанного господарства, включаючи зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та раціональне використання ресурсів.
- набуття здобувачами лідерських якостей і умінь для ефективного управління готелями, ресторанами та туристичними підприємствами.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

1. Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

3. Спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

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

РН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	Семінарські заняття	самостійна робота
Кількість годин	40	20	60

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та самостійну роботу;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ІНЖИНІРИНГУ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ						
6	Основні принципи інжинірингу в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Управління ресурсами у готельному бізнесі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

6	Технічне обладнання готелів і ресторанів.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Системи контролю якості в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Інновації та сучасні технології в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

6	Управління мережею постачання в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
---	---	---	----------	---	---	---

МОДУЛЬ 2. ІНЖИНІРИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

6	Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Управління ризиками в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий

						періодичний контроль)
6	Законодавство та регулювання у галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Глобальні тенденції в готельній справі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Управління проєктами в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7.2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до інжинірингу в гостинності. 2. Оптимізація процесів у гостинному бізнесі. 3. Сучасні технології та інновації в гостинності.
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління ресурсами. 2. Оптимізація використання ресурсів у готельному бізнесі. 3. Ефективне управління фінансовими ресурсами готелю.
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до оптимізації процесів обслуговування в ресторані. 2. Зменшення часу обслуговування та підвищення продуктивності. 3. Покращення якості обслуговування та задоволення потреб клієнтів.
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види технічного обладнання для готелів. 2. Оптимізація роботи готельного обладнання. 3. Сучасне інноваційне готельне та ресторанне обладнання.
Системи контролю якості в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення системи контролю якості в гостинності. 2. Оцінка якості обслуговування та продуктів в галузі гостинності. 3. Управління і поліпшення якості послуг в галузі гостинності.
Інновації та сучасні технології в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль інновацій в сфері гостинності. 2. Сучасні технології та їх вплив на гостинний сектор. 3. Впровадження інновацій у готельному та ресторанному бізнесі.
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості аналізу ринку в сфері гостинності. 2. Методи та інструменти аналізу попиту на послуги сфери гостинності. 3. Конкурентний аналіз та розробка стратегій на ринку послуг сфери гостинності.
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль маркетингу в гостинному бізнесі. 2. Створення маркетингових стратегій для готелів та ресторанів. 3. Маркетинговий мікс та просування гостинних послуг на ринку.
Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та принципи сталого господарювання в готельній справі. 2. Зелені ініціативи та практики готелів. 3. Економічні та соціальні переваги сталого господарювання в готельній справі.
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління мережею постачання в гостинному бізнесі. 2. Оптимізація мережі постачання для готелів та ресторанів. 3. Створення стійкої мережі постачання та стратегії уникнення ризиків у галузі гостинності.
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст безпеки інфраструктури у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Забезпечення фізичної та цифрової безпеки для гостей і працівників.

	3. Екстрені ситуації та плани надзвичайних ситуацій в галузі гостинності.
Управління ризиками в гостинності.	1. Особливості управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Ідентифікація та аналіз ризиків в сфері гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій управління ризиками в гостинності.
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	1. Основні фактори підвищення прибутковості готелів і ресторанів. 2. Аналіз факторів, що впливають на прибутковість закладів гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій підвищення прибутковості в готельному-ресторанному бізнесі.
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	1. Роль управління людськими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Процес найму, підбору та навчання персоналу у галузі гостинності. 3. Мотивація, управління виробничими процесами та командною роботою в гостинному бізнесі.
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	1. Значення культурної різноманітності в гостинному бізнесі. 2. Міжнародні аспекти гостинності та обслуговування іноземних гостей. 3. Адаптація та взаємодія з різними культурними групами в галузі гостинності.
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	1. Роль і значення законодавства в галузі гостинності. 2. Основні закони, що регулюють діяльність підприємств сфери гостинності. 3. Дотримання законодавства та вирішення правових питань в галузі гостинності.
Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	1. Зміст поняття «клієнтська лояльність» у сфері гостинності. 2. Стратегії залучення та утримання лояльних клієнтів в галузі гостинності. 3. Вимірювання і аналіз клієнтської лояльності та задоволеності гостей.
Глобальні тенденції в готельній справі.	1. Сучасні глобальні виклики та можливості для готелів і ресторанів. 2. Вплив технологічних та соціокультурних факторів на глобальні готельні тенденції. 3. Перспективи розвитку готельного сектору.
Управління проектами в галузі гостинності.	1. Особливості управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Етапи та методи управління проектами у галузі гостинності. 3. Переваги та виклики управління проектами в готельному секторі та ресторанному господарстві.
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	1. Роль ресторанного менеджменту в сучасному гастрономічному світі. 2. Сучасні технології та інновації в управлінні ресторанами. 3. Новітні світові тенденції у харчовому сервісі та меню.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ)

Тема семінарського заняття	Зміст семінарського заняття
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Системи контролю якості в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Інновації та сучасні технології в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління ризиками в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Глобальні тенденції в готельній справі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління проектами в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до інжинірингу в гостинності. 2. Оптимізація процесів у гостинному бізнесі. 3. Сучасні технології та інновації в гостинності.
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління ресурсами. 2. Оптимізація використання ресурсів у готельному бізнесі. 3. Ефективне управління фінансовими ресурсами готелю.
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до оптимізації процесів обслуговування в ресторані. 2. Зменшення часу обслуговування та підвищення продуктивності. 3. Покращення якості обслуговування та задоволення потреб клієнтів.
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види технічного обладнання для готелів. 2. Оптимізація роботи готельного обладнання. 3. Сучасне інноваційне готельне та ресторанне обладнання.
Системи контролю якості в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення системи контролю якості в гостинності. 2. Оцінка якості обслуговування та продуктів в галузі гостинності. 3. Управління і поліпшення якості послуг в галузі гостинності.
Інновації та сучасні технології в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль інновацій в сфері гостинності. 2. Сучасні технології та їх вплив на гостинний сектор. 3. Впровадження інновацій у готельному та ресторанному бізнесі.
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості аналізу ринку в сфері гостинності. 2. Методи та інструменти аналізу попиту на послуги сфери гостинності. 3. Конкурентний аналіз та розробка стратегій на ринку послуг сфери гостинності.
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль маркетингу в гостинному бізнесі. 2. Створення маркетингових стратегій для готелів та ресторанів. 3. Маркетинговий мікс та просування гостинних послуг на ринку.

Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та принципи сталого господарювання в готельній справі. 2. Зелені ініціативи та практики готелів. 3. Економічні та соціальні переваги сталого господарювання в готельній справі.
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління мережею постачання в гостинному бізнесі. 2. Оптимізація мережі постачання для готелів та ресторанів. 3. Створення стійкої мережі постачання та стратегії уникнення ризиків у галузі гостинності.
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст безпеки інфраструктури у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Забезпечення фізичної та цифрової безпеки для гостей і працівників. 3. Екстрені ситуації та плани надзвичайних ситуацій в галузі гостинності.
Управління ризиками в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Ідентифікація та аналіз ризиків в сфері гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій управління ризиками в гостинності.
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні фактори підвищення прибутковості готелів і ресторанів. 2. Аналіз факторів, що впливають на прибутковість закладів гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій підвищення прибутковості в готельному-ресторанному бізнесі.
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління людськими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Процес найму, підбору та навчання персоналу у галузі гостинності. 3. Мотивація, управління виробничими процесами та командною роботою в гостинному бізнесі.
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення культурної різноманітності в гостинному бізнесі. 2. Міжнародні аспекти гостинності та обслуговування іноземних гостей. 3. Адаптація та взаємодія з різними культурними групами в галузі гостинності.
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль і значення законодавства в галузі гостинності. 2. Основні закони, що регулюють діяльність підприємств сфери гостинності. 3. Дотримання законодавства та вирішення правових питань в галузі гостинності.
Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст поняття «клієнтська лояльність» у сфері гостинності. 2. Стратегії залучення та утримання лояльних клієнтів в галузі гостинності. 3. Вимірювання і аналіз клієнтської лояльності та задоволеності гостей.
Глобальні тенденції в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні глобальні виклики та можливості для готелів і ресторанів. 2. Вплив технологічних та соціокультурних факторів на глобальні готельні тенденції. 3. Перспективи розвитку готельного сектору.
Управління проектами в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Етапи та методи управління проектами у галузі гостинності.

	3. Переваги та виклики управління проектами в готельному секторі та ресторанному господарстві.
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	1. Роль ресторанного менеджменту в сучасному гастрономічному світі. 2. Сучасні технології та інновації в управлінні ресторанами. 3. Новітні світові тенденції у харчовому сервісі та меню.

1. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ФОРМ І ВИДІВ КОНТРОЛЮ

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <https://v.gd/ADELEh>. Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та самостійну роботу.

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	M1	M2	РАЗОМ	
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10	
	Виконання практичних вправ	5	5	10	
	Виконання тестових завдань	5	5	10	
	Разом	15	15	30	
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА				
	Підготовка презентацій і їх захист	10	-	10	
	Написання есе	10	-	10	
	Написання тез доповідей для участі у науково-практичних конференціях	-	10	10	
	Разом	20	10	30	
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (залік)				
	Загальний бал ОК	-	-	40	
		-	-	100	

Робота здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях з освітнього компонента оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні роботи здобувачів на навчальних заняттях складає 30 балів. Оцінювання видів навчальної діяльності здійснюється за шкалою «0», «1», «2», «3», «4», «5».

Критерії оцінювання діяльності здобувачів вищої освіти за окремими видами навчальних робіт, наведені у таблиці нижче.

Оцінювання окремих видів робіт

Методи контролю результатів навчання	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, – 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, - 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат. <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання (проекти, ситуаційні завдання тощо)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано правильно і якісно, виявлено вміння студента застосовувати, творчо використовувати психологічні теоретичні знання на практиці, пов'язані з особливостями і засобами психологічної діяльності. Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 4 бали – завдання виконані в основному правильно, але неповно. В ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, аналізує, аргументує, логічно формулює, демонструє приклади, роблячи вибір, намагається, але не завжди вміє відстояти власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 3 бали – завдання виконані неповно та на низькому рівні. У ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, обговорює, формулює, демонструє думку, роблячи вибір, не завжди вміє переконати, відстояти власну, віддають перевагу позиції інших у процесі вирішення фахових завдань. 1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками. Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань. – 0 балів – відповідь відсутня

Згідно Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладачем за освітнім компонентом визначено 4 види самостійної роботи (згідно

орієнтовного переліку видів діяльності здобувача, які дозволяють продемонструвати досягнення результатів навчання, наведених в Положенні). Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні самостійної роботи здобувачів складає 30 балів.

Освітнім компонентом також передбачено проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ZB = (ZB_{OK} + NP) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів. Отриманий результат і буде показником загального балу (ЗБ).

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Педагогіка з навчальною практикою є письмовий екзамен, на його складання надається 40 балів. Екзаменаційний білет включає 2 теоретичних питання (по 10 балів за відповідь на 1 питання) та 20 тестових завдань (по 1 балу за відповідь) з усіх тем, які входять до програми освітнього компоненту. Критерії оцінювання підсумкового контролю подано нижче:

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
<p>Високий рівень Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Відмінно	36-40
<p>Високий рівень Характеризується глибокими і міцними знаннями – з предмета, уміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має частково дослідницький характер, позначена уміннями самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.</p>	Добре	33-35
<p>Достатній рівень Характеризується знаннями суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними. Студент самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки.</p>	Добре	30-32
<p>Середній рівень Знання неповні, поверхневі. Студент відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності.</p>	Задовільно	27-29
<p>Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.</p>	Задовільно	24-26

Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач.	Не зараховано (з можливістю повторного складання екзамену)	21-23
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень	Не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента)	1-20

Оцінювання результатів навчання в Університеті здійснюється відповідно до 100-бальної шкали:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики, диференційований залік	Для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C	Задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента	Незараховано з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента

Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті

(відповідно Положення про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <http://surl.li/lgwzd>)

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання у процесі неформальної освіти в Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького <http://surl.li/lgwzd>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ECTS, гарант освітньої програми, НПП, які викладають на ОП.

Також інформація щодо перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті розміщується на офіційній сторінці кафедри, включаючи зразок заяви для визнання результатів такого навчання і рекомендованих онлайн-ресурсів для неформальної освіти.

Викладачами освітньої програми здійснюється моніторинг сертифікаційних програм, курсів на онлайн-платформах та в офлайн-режимі з метою надання здобувачам вищої освіти актуальної інформації про підвищення рівня професійної підготовки та можливого перезарахування результатів, отриманих у неформальній освіті. Такі рекомендації надаються здобувачам на сторінці освітнього компоненту на ЦОДТ, а також в месенджерах.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Д'яконова А. К., Трішин Ф. А., Коротич О. М. Реінжиніринг бізнес-процесів як сучасний інструмент успішного розвитку ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. № 29. С. 111–119. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-28>
2. Д'яконова А., Трішин Ф., Тітомир Л., Коротич О. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. Food Industry Economics, 2021. 13(1). <https://doi.org/10.15673/fie.v13i1.2005>
3. Кувіка Г.О. Сучасні технології менеджменту в Україні. Впровадження ERP-системи в сфері гостинності. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, менеджменту, сфери обслуговування та права в умовах інтеграційних процесів : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Івано-Франківськ, 2022. С. 252-255.
4. Решетняк О.І. Управління інноваційною активністю підприємств готельно-ресторанної сфери. Іноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н. І. Данько, В. О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. С. 45-83.
5. Світлична В., Александрова С. Реінжиніринг бізнес-процесів HORECA: аспекти організаційного забезпечення. Економіка та суспільство, 2022. №41. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-24>

Допоміжна

1. Бовш Л. Юніт-економіка стартапів у сфері гостинності. *Commodities and markets*, 2023. С. 15-32.
2. Вітренко О.В., Романко О.В. Застосування процесно-орієнтованого бюджетування в управлінні діяльністю готельно-ресторанних комплексів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2022. №5. С.22-27. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-3>
3. Гончар Л.О. Райсіх В.Є. Особливості стратегічного планування розвитку підприємств індустрії гостинності: теоретико-методологічний аспект. *The XXV International Scientific and Practical Conference «Promising ways of improving science and scientific solutions»*, June 26–28, Warsaw, Poland, 2023. 281 p. p. 30-33.
4. Гончар Л.О., Поплавська А.В., Аухімік О.В. Управлінський аналіз особливостей системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2021. №3. С. 12-17.
5. Гузар У., Гуштіна М. Формування ефективної системи тайм-менеджменту в діяльності підприємств сфери гостинності. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 326-328.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТ

1. Центр освітніх дистанційних технологій Мелітопольського педагогічного університету імені Богдана Хмельницького <https://dfn.mdpu.org.ua/?redirect=0>.
2. База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws>.
3. Електронна бібліотека освітнього порталу. URL: <http://www.osvita.org.ua/library/>.
4. Електронний ресурс «Фінансовий портал». URL: <http://index.minfin.com.ua/index/gdp/>.
5. Національна парламентська бібліотека України. URL: <http://nplu.org>.
6. Офіційний веб-сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
7. Офіційний сайт Міністерства розвитку, економіки, торгівлі та сільського господарства України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.
8. Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій : Закон України № 143-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/143-16>.
9. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>.