

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ КАФЕДРА

ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компонента <i>Нормативний/вибірковий</i>	Логістика в сфері гостинності вибіркова
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
Науково-педагогічний працівник	
Профайл науково-педагогічного працівника	
Контактний тел.	
E-mail:	
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	
Консультації	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.</i>

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компонента «Логістика в сфері гостинності» складено відповідно до освітньої програми «Економіка та бізнес». Освітній компонент належить до циклу вибіркових.

Освітній компонент «Логістика в сфері гостинності» спрямований на отримання майбутніми фахівцями сфери готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи та логістики.

Завдання дисципліни «Логістика в сфері гостинності» полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей серед яких: здатність володіти базовими теоретичним знаннями та поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати; здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними кожного з модулів.

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 освітнього компоненту вивчення навчальної дисципліни «Логістика в сфері гостинності» полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти системних знань і розуміння концептуальних основ логістики та набуття навичок самостійної роботи щодо ефективного управління матеріальними, сервісними, фінансовими та інформаційними потоками у закладах ресторанного бізнесу на основі концепцій та принципів логістики.

Основними цілями освітнього компоненту є теоретична та практична підготовка студентів фаху з таких питань:

- Опанування методичним інструментарієм розробки та реалізації стратегії і тактики впровадження логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі;
- Формування теоретичних знань зі створення інтегрованої системи регулювання і контролю матеріальних, фінансових, сервісних і інформаційних потоків, що забезпечує досягненню стратегічних, тактичних і операційних цілей закладів готельно-ресторанного бізнесу;
- Оволодіння практичними принципами управління загальним логістичним процесом з метою запобігання нераціонального витрачання товарних, фінансових ресурсів.

За результатами вивчення дисципліни студент повинен *знати*:

- основні поняття і терміни щодо логістики в сфері гостинності;
- роль і місце логістики у системі управління господарською діяльністю, її концептуальні основи;
- нормативно-правові засади регулювання логістики в сфері гостинності на державному та міжнародному рівнях;
- організаційно-методологічні підходи до реалізації логістичних принципів обслуговування споживачів;
- методи оцінювання та визначення ефективності логістичного обслуговування на протязі всього логістичного ланцюга.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен *уміти*:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається отримання навичок реагування щодо логістики в сфері гостинності;
- використовувати методи, способи і моделі логістичного підходу для аналізу роботи логістичних служб, аналізувати діюче середовище;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності;
- розв'язувати виниклі проблеми і вибирати найбільш ефективні варіанти їхніх рішень;

- визначати ефективність управлінських рішень;
- оцінювати потребу у матеріальних, фінансових і інших ресурсах;
- володіти критеріями ефективної реалізації економіко-аналітичних функцій по організації логістичного обслуговування споживачів;
- сприяти впровадженню нових методів логістичного обслуговування у всіх функціональних ланках руху матеріальних потоків.

Завданням курсу є надання студентам більш повної інформації щодо практичних принципів управління загальним логістичним процесом з метою запобігання нераціонального витрачання товарних, фінансових ресурсів.

Предметом вивчення є система логістики в сфері гостинності, направлена на оптимальне управління. Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей, наведених нижче.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в економічній сфері, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, що передбачає застосування теорій та методів економічної науки.

Загальні компетентності:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу;

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, рестораних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

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

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

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

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

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1.						
11	Логістика як інструмент ринкової економіки. Матеріальні потоки і логістичні операції	Лекція (2 год.) Практичне заняття (- год) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
15	Закупівельна логістика (логістика постачання)	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Логістика запасів у ресторанному бізнесі	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

БЛОК 2.

15	Збутова логістика	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Розподільча логістика	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Скласти презентацію	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
15	Транспортна логістика. Інформаційна логістика. Внутрішньо-виробнича логістика	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (9 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	перегляд презентації та додаткового матеріалу, виконати практичне завдання	5	впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)
16	Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг. Економічна ефективність логістичної системи	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	Основна, додаткова та інтернет ресурси	Розробити кейси вирішення конфліктів		впродовж першого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7.2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Матеріальні потоки і логістичні операції	<p>Основні стадії розвитку і практичного застосування логістики.</p> <p>Основні поняття й визначення логістики.</p> <p>Сутність, правила, завдання та функції логістики.</p> <p>Системний підхід як методологічна база логістики.</p> <p>Логістика як інструментарій ринкової економіки, фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства.</p> <p>Матеріальний потік, його параметри.</p> <p>Класифікація матеріальних потоків.</p> <p>Інформаційні потоки та їх класифікація.</p>

	<p>Фінансові потоки та їх класифікація. Конкурентні економічні потоки та їх логістизація. Логістичні операції і їх види.</p>
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельно-ресторанному бізнесі	<p>Передумови розвитку логістики у ресторанному бізнесі. Мета та завдання дисципліни «Логістика в сфері гостинності» та її функціональні області. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у ресторанному бізнесі. Логістичне управління у ресторанному бізнесі.</p>
Тема 3. Закупівельна логістика (логістика постачання)	<p>Сутність та основні завдання логістики постачання у ресторанному бізнесі. Передумови впровадження логістики постачання у ресторанному бізнесі. Основні етапи процесу закупівлі. Критерії та етапи вибору постачальника. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін».</p>
Тема 4. Логістика запасів у ресторанному бізнесі	<p>Матеріальні запаси у ресторанному бізнесі. Мотиви створення матеріальних запасів та їх вид. Оптимізація та моделі управління запасами. Логістичні системи управління матеріальними запасами.</p>
Тема 5. Збутова логістика	<p>Сутність та основні завдання збутової логістики у ресторанному бізнесі. Канали збуту в логістичній системі ресторанного бізнесу. Побудова логістичної системи збуту. Оптимізація збутової діяльності закладів ресторанного бізнесу.</p>
Тема 6. Розподільча логістика	<p>Мета, завдання і функції розподільчої логістики. Логістичні канали та логістичні ланцюги. Логістичні посередники в дистрибуції. Координація та інтеграція логістичних посередників.</p>
Тема 7. Транспортна логістика. Інформаційна логістика. Внутрішньо-виробнича логістика	<p>Сутність, завдання транспортної логістики. Вибір виду і типу транспортних засобів. Види та планування транспортних маршрутів. Критерії вибору перевізника. Сутність та основні принципи інформаційної логістики. Логістичні інформаційні системи. Сучасні інформаційні технології логістичного управління у ресторанному бізнесі. Використання в логістиці технології автоматизованої ідентифікації штрихових кодів. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному бізнесі. Логістична концепція організації. Забезпечення гнучкості виробництва. Керування матеріальними потоками на виробництві.</p>

<p>Тема 8. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг. Економічна ефективність логістичної системи</p>	<p>Особливості та класифікація послуг Організаційна структура логістичної системи управління готельним підприємством, її функції Потенційні можливості, проблеми та умови впровадження логістичної концепції в діяльність закладів індустрії гостинності Ефективність логістичної системи, методика її оцінювання. Управління логістичними витратами</p>
--	--

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Матеріальні потоки і логістичні операції	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельно- ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Закупівельна логістика (логістика постачання)	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Логістика запасів у ресторанному бізнесі	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Збутова логістика	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Розподільча логістика	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Транспортна логістика. Інформаційна логістика. Внутрішньо-виробнича логістика	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг. Економічна ефективність логістичної системи	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Логістика як інструмент ринкової економіки. Матеріальні потоки і логістичні операції	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельно- ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 3. Закупівельна логістика (логістика постачання)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 4. Логістика запасів у ресторанному бізнесі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів..
Тема 5. Збутова логістика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми.

	2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 6. Розподільча логістика	1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 7. Транспортна логістика. Інформаційна логістика. Внутрішньо-виробнича логістика	1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 8. Логістика у сфері гостинності як складова логістики послуг. Економічна ефективність логістичної системи	1. Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. 2. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

8. 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)		-	-	40	
Загальний бал ОК		-	-	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> <p>5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми,</p> <p>4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>- 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>– 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат.</p> <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання (проекти, ситуаційні завдання тощо)	<p>5 балів:</p> <p>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.</p> <p>Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками.</p> <p>Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань.</p> <p>– 0 балів – відповідь відсутня</p>

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: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + \text{НП}) / 2$, 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		
64-73	D	Задовільно	
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. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Балабанова Л.В.,Германчук А.М. Логістика [Текст]: – Львів : Видавництво ПП «Магнолія2006», 2019. –368
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
6. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККІМ. 2018. 148 с.
7. Логістика та управління ланцюгами поставок : навч. посіб. / Є. Крикавський, О. Похильченко, М. Фертч ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". — Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2017. — 801 с. : іл., табл., портр. ; 23 см. — (Серія "Світ маркетингу і логістики", ISBN 978-966-941-027-6 ; вип. 12). — ISBN 978-617-607-680-3
8. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

Допоміжна

1. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент: словник-довідник організатора заходів. К. : НАКККІМ, 2015. 84 с.
2. Касьянов Ю. М. Іміджологія: підручник. М. : «Діло», 2014. 311 с.
3. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
5. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: ЛіраК, 2017. – 328 с.
6. Потапова Н.А. Смарт-логістика: концептуальні засади та практика реалізації. Вісник НУ «Львівська політехніка». Логістика. 2018. № 892. С. 179– 189.
7. Сидоренко В. Карнавал у Ніцці. Шаленій!. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 34–39.
8. Сидоренко В. Весело і соковито! Ментон. Фестиваль лимонів. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 40–45.
9. Сидоренко В. Свято пухнастого сонечка. Мандельє-ла-Напуль. Міжнародний туризм. 2016. №1. С. 46–47.

10. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Законодавчий портал Уряду України zakon.rada.gov.ua. - Всі документи - Верховна Рада України
2. <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
3. <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
4. <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
5. <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
6. <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
7. <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
8. <http://www.tourism.gov.ua/> - сайт Державної туристичної Адміністрації.
9. <http://www.ukrbiz.net>. – сайт Бізнес в Україні.
10. <http://www.nbuv.gov.ua>. - сайт Наукова бібліотека ім. Вернадського.