

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>	Вступ до 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 / непарний
Науково-педагогічний працівник	Катерина ПИЛИПЕНКО
Профайл науково-педагогічного працівника	
Контактний тел.	
E-mail:	pylypenko_kateryny@mspu.edu.ua
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://fim.mdpu.org.ua/vybirkovi-osvitni-komponenty-zi-spetsialnosti-2/
Консультації	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.</i>

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компонента «Вступ до гостинності» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Освітній компонент належить до циклу вибіркових.

Освітній компонент «Вступ до 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. Завдання дисципліни «Вступ до гостинності» полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей серед яких: здатність володіти базовими 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 «Вступ до гостинності» є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти XXI століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Основними цілями освітнього компоненту є теоретична та практична підготовка студентів фаху з таких питань: вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;

- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- виявити фактори, що впливають на розвиток готельної та ресторанної справи;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
- розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
- ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу.

За результатами вивчення дисципліни студент повинен *знати*:

- основні поняття і терміни в сфері гостинності;
- розвиток, класифікацію та інтеграцію готельного бізнесу;
- нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності;
- основи менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності;
- аспекти індустрії гостинності в соціально-економічному розвитку країни.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен *уміти*:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними джерелами мережі Інтернет;
- уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів мовлення, управління, культуру умов праці;
- на основі комплексного аналізу визначати основні тенденції розвитку гостинності.

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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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, ресторанных 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	30	14	76

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

- Жодні форми порушення академічної доброчесності.
- Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені практичні, лабораторні або семінарські заняття протягом двох тижнів.
- Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).
- Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даного освітнього компонента («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»)

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. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ: СУТНІСТЬ, СТАДІЇ, ЧЕК-ЛИСТ РОЗРОБКИ						
11	Поняття, структура та еволюція гостинності	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	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності:	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.)	Основна, додаткова	перегляд презентації та	5	впродовж першого навчального семестру

	розвиток, класифікація, інтеграція	Самостійна робота (10 год.)	та інтернет ресурси	додаткового матеріалу, виконати практичне завдання		(перший періодичний контроль)
15	Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	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	Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	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. Розділи бізнес-плану						
15	Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	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	Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	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	Культура обслуговування в готельному господарстві	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	Вступ до менеджменту гостинності	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. Поняття, структура та еволюція гостинності	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. 2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. 3. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Еволюція індустрії туризму. 2. Класифікація засобів розміщення у світі. 3. Основні служби готелю. 4. Використання автоматизованих систем управління в туризмі.
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місцезонашування на діяльність ресторану. 3. Поняття «меню» в ресторанній діяльності. 4. Класифікація підприємств харчування. 5. Умови харчування і методи обслуговування. 6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) 2. Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. 3. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. 4. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин.

	<p>5. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів.</p> <p>6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.</p>
<p>Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.</p>	<p>1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності.</p> <p>2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності.</p> <p>3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування.</p> <p>4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування).</p> <p>5. Стандарти функціонування підприємств харчування.</p> <p>6. Організаційна структура підприємств харчування.</p> <p>7. Види обслуговування на підприємствах харчування</p>
<p>Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення.</p> <p>2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.</p> <p>3. Створення готельних і ресторанных ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.</p> <p>4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти).</p> <p>5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.</p>
<p>Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві</p>	<p>1. Поняття якості готельних послуг.</p> <p>2. Чинники, які формують якість обслуговування.</p> <p>3. Вимоги до якісного обслуговування.</p> <p>4. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах.</p> <p>5. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.</p>
<p>Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності</p>	<p>1. Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління.</p> <p>2. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності.</p> <p>3. Наукові підходи у менеджменті.</p> <p>4. Сутність категорій “управління” та “менеджмент”.</p> <p>5. Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види.</p> <p>6. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. 7. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності.</p> <p>8. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.</p>

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	<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. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	<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. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	<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. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів..
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.
Тема 8. Вступ до менеджменту гостинності	<ol style="list-style-type: none"> Опрацювання теоретичних основ із зазначеної теми. Огляд додаткового теоретичного матеріалу з використанням додаткових діджитал ресурсів.

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)	-	-	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> <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: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + НП) / 2$, 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

Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.	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/igwzd>, 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. 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.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
3. 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.
4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навч. посіб. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Вступ до гостинності» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». 2018. 162 с.
6. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль, ТНТУ, 2018. 60 с.
7. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни “Вступ до гостинності ” для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 18 с.
8. Островська Г.Й. Методичні вказівки до проведення лабораторних робіт з дисципліни “Вступ до гостинності” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня “бакалавр”. Тернопіль : ТНТУ ім. Івана Пулюя. 2018. 18 с.

Допоміжна

1. Alderton M. How virtual reality will transform meeting. Successful MeetingsPublishing, 2016. URL: <http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/VirtualRealityMeetings-Events-Destination-Marketing/>.
2. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: <http://www.vudream.com/top7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/>.
3. 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.
4. 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.

5. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

6. Дуга В.О. Особливості маркетингу агротуристичного продукте. Інфраструктура ринку. 2019. Вип. 37. С. 235-242. <https://doi.org/10.32843/infrastruct37-33>. URL: http://marketinfr.od.ua/journals/2019/37_2019_ukr/35.pdf

7. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста. Бізнес-навігатор. 2020. Вип.1 (57). С.115-120. DOI: <https://doi.org/10.32847/business-navigator.57-20>

8. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. Інтелект XXI. 2020. Вип. 5. С. 29-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2020-5.6.8>

9. Дуга В.О. Історія зародження та розвитку сільського туризму. Економічний простір: Збірник наукових праць. Дніпро: ПДАБА. 2021. № 165. С. 64-69. DOI: <https://doi.org/10.32782/2224-6282/165-11>

10. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.

11. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. 26. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

12. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покогодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.

13. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

14. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

15. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.

16. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

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.nbu.gov.ua>. - сайт Наукова бібліотека ім. Вернадського.