

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Затверджено на засіданні кафедри економіки,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Завідувач кафедри  ID 11012
протокол № 1 від 02.09.2024 р.

Назва освітнього компонента <i>Обов'язковий/вибірковий</i>	Економіка сфери гостинності <i>Обов'язковий</i>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Назва спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Назва освітньої програми	Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес
Рік викладання Семестр	2024-2025 1,2 семестр
Викладач	ID 424862 , доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Посилання на профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок) з викладачем	
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4262

АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес».

Освітній компонент належить до циклу нормативних. Освітній компонент «Економіка сфери гостинності» формує спеціальні професійні знання у здобувачів з теоретичних засад світового готельного і ресторанного господарства, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» зумовлена тим, що у сучасному періоді глобальної економіки готельне господарство відіграє важливе значення у розвитку суспільства. Тому сьогодні важливо дослідити особливості функціонування та сучасний стан світового готельного і ресторанного господарства.

Сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, але розвиток і функціонування готельного господарства ускладнюється низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на світовому ринку готельних послуг.

В сучасних умовах особливої актуальності набувають питання менеджменту сфери послуг в цілому, та її складової – готельного господарства. Освітній компонент «Економіка сфери гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності, їх взаємозв'язків і розвиває у здобувачів практичні навички управління підприємствами готельного господарства. У освітнього компоненті наведено як теоретичний матеріал так і питання і завдання для самодіагностики засвоєння матеріалу.

Предметом освітнього компоненту «Економіка сфери гостинності» є система складових менеджменту підприємств готельного та туристичного комплексу як процесу сучасного динамічного управління, особливості функціонування цих підприємств на ринку, тенденції їх розвитку та сучасний досвід управління. Контроль за видами діяльності здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою вивчення освітнього компоненту «Економіка сфери 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.

Завдання:

- 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 розвитку готельної та ресторанної справи;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанною індустрією;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
- розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ЗДОБУВАЧАМИ

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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

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

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

ПР 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;

ПР 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

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

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

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПР 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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

ПР18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

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

SOFT-SKILLS, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

Управління часом
Організаційні
Логіка
Самоорганізація
Менеджмент інформації

КОМПЕТЕНТНОСТІ, НАПРАВЛЕНІ НА ДОСЯГНЕННЯ ГЛОБАЛЬНИХ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

- забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх;
- сприяння поступальному, всеохоплюючому та сталому економічному зростанню, повній і продуктивній зайнятості та гідній праці для всіх;
- створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям;
- сприяння побудові миротлюбного і відкритого суспільства в інтересах сталого розвитку, забезпечення доступу до правосуддя для всіх і створення ефективних, підзвітних та заснованих на широкій участі інституцій на всіх рівнях;
- зміцнення засобів здійснення й активізація роботи в рамках глобального партнерства в інтересах сталого розвитку.

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Вид заняття	Лекція	Практичне заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин Денна форма	66	86	178	330 – 11 кр.

Підсумковий контроль – екзамен

ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Під час занять вітається активне включення здобувачів в обговорення, виконання практико-орієнтованих завдань, створюється творчий простір для формування практичних умінь і навичок роботи в різних галузях психологічної практики, дотримується студентоцентрований підхід до здобувачів. При оцінюванні враховується пізнавальна активність, креативність здобувачів, глибина засвоєного матеріалу.

Завдання викладач надає наприкінці заняття, а також висвітлює на сторінці Центру дистанційних освітніх технологій.

Під час практичних занять створюється творчий простір для формування практичних умінь і навичок роботи в різних галузях психологічної практики з різними віковими категоріями. Використовується онлайн опитування. На заняттях дотримуватись правил роботи у

групі, шанобливо ставитись до поглядів один одного, обов'язково вимкнути звук гаджетів. На заняттях вітаються прояви креативності та індивідуальний підхід до кожного здобувача вищої освіти. Завдання до кожної теми викладач має можливість надавати через сервіси MOODLE або E-mail.

Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування (наприклад, сервіс центру дистанційних освітніх технологій).

Здобувачі вищої освіти можуть брати участь у Проєкті сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP) <https://nuwm.edu.ua/sp/akademichnadobrochesnistj>

Здобувачі мають право на визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті.

Освітній процес під час військового стану здійснюється у синхронно-асинхронному форматі з обов'язковим дотриманням безпекового режиму під час повітряних тривог.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Перелік тем	Кількість годин денна форма				Рекомендована література
	л	пр	сп	усь ого	
Блок I. Теоретичні основи менеджменту, функції та стилі управління					
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	2	4	6	12	1, 2, 3
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	4	4	6	14	1, 2, 3
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	4	4	8	16	1, 2, 3
Тема 4. Організація готельного господарства	4	4	8	16	1, 2, 3
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	4	4	10	18	1, 2, 3
Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	2	6	10	3, 4, 5
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	2	4	6	12	3, 4, 5
Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	2	4	8	14	1, 2, 3
Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	2	4	8	14	1, 2, 3
Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	4	6	10	20	1, 2, 3
Разом за блоком I.	32	42	76	150	
Блок II. Організація менеджменту на підприємствах ГР бізнесу					
Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності менеджменту	2	4	10	16	3, 4, 5
Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	4	4	10	18	1, 2, 3

Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	4	4	10	18	3, 4, 5
Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	4	4	10	18	3, 4, 5
Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII – XIX ст.	4	4	10	18	3, 4, 5
Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	2	4	10	16	3, 4, 5
Тема 17. Символіка української гостинності	2	4	10	16	3, 4, 5
Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	4	6	10	20	3, 4, 5,6
Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	4	6	10	20	3, 4, 5,6
Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	4	6	12	22	3, 4, 5, 6
Разом за блоком II	34	44	102	180	
Усього	66	86	178	330	

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Блок I. Вступ до економіки сфери гостинності

Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. “Гість” як головний об’єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція

Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Зміст основних понять готельного господарства. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних служб готелю. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Формування предметно-просторового середовища готелю. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України..

Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація

Ринок ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місця розташування ресторану. Класифікація підприємств харчування. Формування понятійного апарату та класифікації діяльності у сфері ресторанного господарства України. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Демографічний бум. Брендинг. Альтернативні точки продажів.

Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.

Тема 4. Організація готельного господарства

Сутність процесу управління готельними підприємствами. Функціональна організаційна структура управління. Служби готельного підприємства. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства

Архітектура та інтер'єр приміщень готелю. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний комфорт готелів.

Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет». Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві

Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення. Специфічні особливості якості послуг та якості продукції. Поняття й особливості якості готельних послуг. Якість обслуговування у готельній сфері. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності

Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Поняття і загальна характеристика лідерства. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.

Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності

Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціонування на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності. Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.

Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та

ресторанного підприємства. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

Блок II. Етнічні особливості гостинності

Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності

Поняття етнічності. Особливості формування етнічних особливостей гостинності. Гостинність в культурі народів світу. Етнічні особливості гостинності в добу античності.

Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі

Заклади гостинності та особливості їх формування в Давній Греції та Давньому Римі. Розвиток системи закладів гостинності в середньовічній Європі при монастирях і рицарських орденах. Особливості формування традицій гостинності в Стародавній Русі.

Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва

Вплив французького кулінарного мистецтва на формування національної кухні країн Європи і Америки. Перший ресторан у Парижі. Символ сучасного ресторану у Франції.

Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії

Функціонування каретних готелів XVIII ст. у Великій Британії. Становлення сервісу обслуговування на американському континенті: постійні двори і таверни.

Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII – XIX ст.

Готелі і ресторани Європи і Америки кінця XVIII ст. – XIX ст. – національна кухня, традиції і нові форми обслуговування. Еволюція індустрії гостинності: XIX століття.

Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності

Сутність, характерні ознаки культури гостинності в Україні. Гостинність, як комунікативний феномен. Ритуальний характер гостинності.

Тема 17. Символіка української гостинності

Гостинність як ознака національного характеру українців: моральні цінності, спосіб життя, тип поведінки. Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України.

Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України

Етнічні особливості індустрії гостинності західного регіону України. Культура обслуговування Східної України. Етнічні особливості гостинності Північного регіону України. Характеристика етнічних особливостей гостинності у південних областях України.

Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн

Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Німеччина. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Франція. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Австрія. Інновації в культурі обслуговування розвинених країн Європи – Швейцарія.

Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії

Практичні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в японських ресторанах. Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу в Японії.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№ п/п	Зміст	Кількість балів
1	Підготовка презентацій і їх захист	10 балів
2	Виконання індивідуальних проєктів	10 балів
3	Виконання тестових завдань	10 балів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
ПР 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;	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 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	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 04. . Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
ПР 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.

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://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/28_balno-nakop-systema-otsinyuvannya_28.06.2024.pdf.

Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та оцінювання самостійної роботи. Робота здобувачів на навчальних заняттях оцінюється за видами навчальної діяльності. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні роботи здобувачів на навчальних заняттях складає 30 балів. Самостійна робота є видом навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню. Викладач визначає види самостійної роботи здобувачам. Максимальна сумарна кількість балів при оцінюванні самостійної роботи здобувачів складає 30 балів.

Підсумковий контроль знань – вид контролю, який проводиться наприкінці навчального семестру у формі екзамену, заліку/диференційного заліку.

Загальний бал (ЗБ) з освітнього компонента складається з суми балів, отриманих за навчальну, самостійну роботу та підсумковий контроль знань.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи (КР), загальний бал рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; КР = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено проходження навчальної практики (НП), загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + НП) / 2$, де ЗБ ОК = 100 балів; НП = 100 балів.

Якщо освітнім компонентом передбачено виконання курсової роботи та проходження навчальної практики, загальний бал (ЗБ) рахується за формулою: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + КР + НП) / 3$, де ЗБ = 100 балів; КР = 100 балів; НП = 100 балів.

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОЦІНЮВАННЮ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	М1	М2	РАЗОМ
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10
	Виконання практичних завдань	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА			
	Підготовка презентацій і їх захист	5	5	10
	Виконання індивідуальних проєктів	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛ (залік)	-	-	40
	Загальний бал ОК	-	-	100

Оцінювання видів навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	5 балів: – 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, 0 балів – відповідь відсутня
Практико-орієнтовані завдання	5 балів: – 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.

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Економіка сфера гостинності є іспит, на його складання надається 40 балів.

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
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.	Відмінно	36-40
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.	Добре	33-35
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.	Добре	30-32
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.	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, не вміння 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		
60-63	E	Задовільно	
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 <https://surli.cc/mjvuka>)

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 <https://surli.cc/mjvuka>, 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.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Основна:

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарчук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelnorestoranniy%20bussniss.pdf
2. Левицька І.В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова О.С. Економіка туризму. Навчальний посібник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 488 с.
3. Мальська М.П., В.В. Худо. Туристичний бізнес. Підручник. Видавництво: Центр учбової літератури. 2019. 368с.
4. Менеджмент : Навчальний посібник / Н.С. Краснокутська, О.М. Нашекіна, О.В. Замула та ін. Харків: «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.
5. Микитюк П. П. Інноваційний менеджмент: підруч. / П. П. Микитюк, В. Я. Брич, М. М. Шкільняк, Ю. І. Микитюк – Тернопіль : Екон. думка ТНЕУ, 2019. – 518 с.
6. Світлична В. Ю. Економіка туризму: підручник / В.Ю. Світлична, С.А. Александрова; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. 167 с. <http://eprints.kname.edu.ua/61821/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%2C%2011%D0%9F%2C%202021%2C%20pdf.pdf>

Додаткова:

1. Бабко Н.М. Маркетинг як процес управління компанією в умовах конкуренції. Rozwój systemu kształcenia w zakresie nauk rolniczych – od teorii do praktyki: zbiór materiałów Międzynarodowej konferencji naukowo-praktycznej, Łomża, 04.11.2021 Wydawnictwo Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży, 2022. – 126 с. С. 32-35.
2. Бабко Н.М. Стратегічний маркетинг як підґрунтя конкурентоздатності компанії. Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи : Матер. III Міжнар. наук.-практ. конф. м. Київ, 08 груд. 2022 р. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2022. С. 213-214.
3. Бабко Н.М. Сучасні тенденції застосування цифрового маркетингу у туристичній сфері. Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства : матер. Міжнар. наук.-практ. конф., 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С. 37-39. (Україна)
4. Бабко Н.М., Мандич О.В., Сєвідова І.О., Квятко Т.М., Романюк І.А Поведінка споживача: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 165 с.
5. Бабко Н.М., Юрченко А.С. Основні принципи маркетингу туристичних дестинацій. Молодь і індустрія 4.0 в ХХІ столітті : матер. ХІХ-го Міжнародного форуму молоді. Харків: ДБТУ. 2023. 352 с. С. 325

6. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126-130. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_23%281%29__28
7. Мандич О.В., Бабко Н.М., Колодненко Н.В., Устік Т.В. Формування digital-стратегії компанії. Український журнал прикладної економіки. 2022. Том 7. № 4. С. 16-22.
8. Мандич О.В., Бабко Н.М., Лишенко М.О., Харчевнікова Л.С. Цифрова трансформація та новітні комунікації як платформа для стійкого розвитку бізнесу. Modeling the development of the economic systems. 2022, №4. С. 15-19.
9. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур – Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с.
10. Сєвідова І.О., Мандич О.В., Квятко Т.М., Бабко Н.М., Романюк І.А. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 200 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.
2. Навчальні матеріали онлайн. URL: <http://pidruchniki.com/turizm/>
3. Все про туризм. URL: <http://tourlib.net/>
4. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
5. Державна служба статистики України. URL:<http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. Господарський кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 16.01.2003 № 436-IV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
7. Податковий кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
8. Цивільний кодекс [Електронний ресурс]: Закон України від 16.01.2003 № 435-IV. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/435-15>
9. Про ціни і ціноутворення [Електронний ресурс] : Закон України від 21.06.2012 р. № 5007-VI. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5007-17>