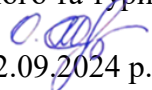


Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького
Факультет інформатики, математики та економіки
Кафедра економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

Назва освітнього компонента (обов'язковий /вибірковий)	Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі Обов'язковий
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання	2024-2025
Семестр	5 семестр
Викладач(-і)	Пилипенко Катерина Анатоліївна, доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок)	pylypenko_kateryny@mstu.edu.ua Онлайн-консультації: через систему центру освітніх дистанційних технологій, Zoom
Сторінка освітнього компоненту на сайті центру дистанційних освітніх технологій Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького	https://dfn.mstu.org.ua/course/view.php?id=6916#section-4

Анотація до освітнього компонента

Освітній компонент «Інноваційні технології у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» зорієнтована на формування фахових компетентностей для досліджень, провадження інноваційної діяльності, формування нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельного і ресторанного бізнесу. Компонент передбачає опанування новими знаннями, досвідом використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, зокрема: основними тенденціями інноваційних досліджень в готельно-ресторанному бізнесі; методикою оцінки ефективності впровадження інновацій; проводити аналіз стан закладів готельно – ресторанного господарства; використання різних методів маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій; формування структури інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності; створення інноваційного готельного і ресторанного продукту та впроваджувати його у заклад ресторанного господарства.

Мета та завдання освітнього компонента

Метою освітнього компоненту є вивчення здобувачами вищої освіти основних положень

Метою викладання ОК «Інноваційні технології у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі» є: формування інноваційного мислення, оволодіння студентами сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями у готельно – ресторанному та туристичному господарстві.

Завдання освітнього компоненту полягає у вивченні здобувачами вищої освіти форм організації виробничо-господарської діяльності та інновацій на підприємствах,

Цілі Освітнього компоненту:

- оволодіти основними науковими поняттями, принципами, категоріями та формулювати інновації у сфері гостинності;
- використовувати теоретичні положення, наукові підходи до інновацій у сфері гостинності в наукових дослідженнях та практичній діяльності;
- систематизувати наукові підходи до інновацій у сфері гостинності;
- з'ясовувати зв'язки між теорією, інноваціями та практикою у сфері гостинності, осмислювати зміст основних інновацій у гостинності.

Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування освітнього компонента

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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.

Компетентності, направлені на досягнення глобальних цілей сталого розвитку, які формуються в освітньому компоненті

Якісна освіта, гендерна рівність, зменшення нерівності, мир та справедливість, партнерство заради сталого розвитку.

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

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

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

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

Soft Skills, які формуються в освітньому компоненті

Комунікація

Критичне мислення

Вирішення проблем

Прийняття рішень

Емоційний інтелект

Ненасильницьке спілкування

Управління знаннями

Робота в режимі невизначеності

Самоаналіз і саморефлексія.

Обсяг освітнього компонента

Вид заняття	Лекція	Семінарське заняття	Самостійна робота	Практика	Загальна кількість годин
Кількість годин Денна форма	40	40	265	-	345 / 11,5
Кількість годин Заочна форма	40	40	265	-	345 / 11,5

Підсумкова (семестрова) форма контролю – екзамен

Політика освітнього компонента

Курс передбачає роботу в колективі.

Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом.

Вчасно виконувати завдання семінарів та завдань 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 здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

Структура освітнього компонента

Перелік тем (модулів)	кількість годин денна форма				Рекомендована література
	Л	ПР	СР	ВСЬОГО	
Модуль 1. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ	14	14	88	16	Основні та додатково рекомендована літературі
Модуль 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	10	10	88	108	
Модуль 3. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ	16	16	89	121	
Усього	40	40	265	345	

Програма освітнього компонента

Модуль І. Бухгалтерський облік

Модуль 1

ТЕМА 1 СУЧАСНІ ПОГЛЯДИ НУТРИЦІОЛОГІЇ НА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ. КЛАСИФІКАЦІЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРЧОВИХ І ДІЄТИЧНИХ ДОМІШОК.

Теорії і концепції харчування. Сутність та наукові основи нутрігеноміки. Харчові та дієтичні домішки: поняття, класифікація, характеристика. Новітні технології виробництва дієтичних домішок.

ТЕМА 2 НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ Й МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО КОРИСТУВАННЯ ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ЇХНЯ КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА

Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва продуктів харчування. Класифікація та характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

ТЕМА 3 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.

Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з овочів, грибів, сиру, яєць з використанням дієтичних домішок. Технологія холодних закусок, страв і кулінарних виробів з використанням дієтичних домішок. Інноваційні технології овочевих, грибних страв, та страв із сиру та яєць. Технологія супів та соусів із використанням дієтичних домішок. страв із м'яса, м'ясних продуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних домішок. Технологія гідробіонтів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв, борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Технологія десертних страв, напоїв із використанням дієтичних домішок. Технологія борошняних і кондитерських виробів із використанням дієтичних домішок. Молекулярні технології у виробництві харчових продуктів. Якість харчових продуктів функціонального призначення.

Лабораторні дослідження харчової цінності, товарних якостей та свіжості харчових продуктів. Держстандарти та гігієнічні нормативи основних харчових продуктів

ТЕМА 4 МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ХАРЧОВИХ РАЦІОНІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.

Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Особливості організації харчування людини залежно від віку, статі, інтенсивності захворювань. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Харчування на борту літака. Загальна характеристика організації харчування на борту літака. Раціони харчування на борту літака.

ТЕМА 5 ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСАХ. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ І ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ.

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Лікувально-оздоровче харчування в умовах санаторію. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія та лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Раціональне харчування дітей дошкільного віку (1–6 років). Раціональне харчування дітей шкільного віку (6–17 років).

ТЕМА 6 СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Класифікація сучасних форматів закладів ресторанного господарства. Нова філософія меню закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

ТЕМА 7 ІННОВАЦІЙНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.

Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках.

ТЕМА 8 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ І РОЗВИТОК НОМЕНКЛАТУРИ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Характеристика додаткових послуг на підприємствах ресторанного господарства. Інноваційні форми надання послуг бармена. Організація роботи сомельє. Організація роботи бариста. Барний та сигарний кейтеринг. Професія вітальє.

ЧАСТИНА 2 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

ТЕМА 9 ІННОВАЦІЯ ЯК ОБ'ЄКТ УПРАВЛІННЯ.

Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

ТЕМА 10 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПЛАНІВ

Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. Сутність і принципи планування інновацій.

ТЕМА 11 ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ. інновації у готельному господарстві. Соціальні інновації у готельному господарстві. Інфраструктурні інновації у готельному господарстві. Технологічні інновації у готельному господарстві. Економічні інновації у готельному господарстві.

ТЕМА 12 ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПЛАНІВ.

Проектування інноваційних продуктів (послуг). Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

ТЕМА 13 ІННОВАЦІЙНІ ПРОЕКТИ В ТУРИЗМІ.

Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. Комплексна оцінка

інноваційної діяльності готельного підприємства.

ЧАСТИНА 3 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ

ТЕМА 14 ТЕОРІЇ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ.

Економічний розвиток суспільства та підприємницької діяльності. Циклічний розвиток економіки. Дослідження М. Д. Кондратьєва, теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. Дослідження М. Д. Кондратьєва про циклічний розвиток економіки. Теорія інноваційних процесів Й. Шумпетера. Технологічні устрої розвитку підприємця в інноваційних процесах.

ТЕМА 15 ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ТУРИЗМІ.

Інновації в управлінні туристськими підприємствами. Інноваційні процеси в просуванні й комерціалізації туристського продукту. Динамічне моделювання бізнесу. Управління інноваціями. Управління знаннями. Управління інноваціями. Управління знаннями.

ТЕМА 16 ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.

Вплив політичної, економічної і соціальної сфер на інноваційні процеси в туризмі. Роль Всесвітньої туристської організації в стимулюванні й поширенні інновацій. Державна підтримка і стимулювання інноваційних процесів. Регулювання інноваційної діяльності у промислово розвинених країнах. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні. Проблеми розвитку наукового потенціалу регіонів України. Законодавчі акти, які регулюють інноваційну діяльність в Україні. Варіанти інноваційної політики в Україні. Державна підтримка інноваційної діяльності в туризмі.

ТЕМА 17 ІНФОРМАЦІЙНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСАХ ТУРИСТСЬКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Інформаційні технології, їх впровадження у виробничі процеси. Способи поширення інноваційних продуктів. Застосування інформаційних технологій в туризмі. Глобальні розподільні системи. Електронна комерція.

ТЕМА 18 ІННОВАЦІЙНІ ПРОЕКТИ В ТУРИЗМІ

Нові види та форми організації подорожей. Особливості екстремального туризму. Сухопутний туризм. Пригодницькі тури. Повітряний туризм, відпочинок і розваги. Водний туризм. Інші інноваційні напрями в туризмі. Система клубного відпочинку таймшер. Аналіз тенденцій розвитку ринку світового медичного туризму.

ТЕМА 19 ПРАВОВІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Інтелектуальний продукт як власність. Інтелектуальна власність як товар. Використання прав на інтелектуальну власність у сфері туризму. Охорона і захист інтелектуальної власності. Способи охорони й захисту інтелектуальної власності. Міжнародні угоди про охорону інтелектуальної власності

ТЕМА 20 ФІНАНСОВЕ ТА ІНВЕСТИЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ТУРИЗМІ

Фінансова складова інноваційного потенціалу підприємства. Цілі й завдання системи фінансування. Сутність системи фінансування інноваційної діяльності. Методи оцінки інноваційних проектів. Ризики інноваційних проектів. Поняття ризику в підприємницькій діяльності. Методи оцінки ризику.

Завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти

1	Вирішення тестів по кожній темі (по 10 балів в підсумку за 2 тематичних = 20 балів)
2	Контрольна робота (самостійна) 10

Методи навчання та форми контролю у відповідності до програмних результатів навчання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
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.	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.
РН 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.
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси 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.
РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	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.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод,	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ,

питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: екзамен.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	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://v.gd/ADELEh>. Бально-накопичувальна система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожного освітнього компонента містить поточний, підсумковий контроль знань та самостійну роботу.

Бально-накопичувальна система здобувача з освітнього компонента				
Види навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню	Робота здобувачів на навчальних заняттях	Тематична 1	Тематична 2	разом
	Відповіді (виступи) на обрану тему	5	5	10
	Презентація по обраній темі	5	5	10
	виконання вправ на практичних заняттях	5	5	10
	Разом			30
	Самостійна робота здобувача			
	Виконання тестових завдань 1	5	5	10
	Виконання тестових завдань 1	5	5	10
	Написання контрольної роботи	5	5	10
	разом			30
	Підсумковий контроль			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)	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 (проекти, ситуаційні завдання тощо)	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

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
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 можливостю повторного складання екзамену)	21-23

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
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)	31-20

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 Педагогіка з навчальною практикою на ЦОДТ,

а також в telegram-групах.

Перелік рекомендованої літератури (основної і додаткової), електронних ресурсів, нормативних документів, публікацій з освітнього компонента викладачів освітньої програми, з якими можна ознайомитися в репозиторії <http://eprints.mdpu.org.ua> та у вільному доступі у мережі Інтернет

Рекомендована література

Основна:

1. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
2. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії : навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 357 с.
3. Інноваційні технології в туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 214 с. https://eprints.kname.edu.ua/61897/1/2022_22%D0%9D.pdf
4. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в туризмі» / Н. М. Влащенко, М. В. Тонкошкур ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 131 с. 3. Влащенко Н. М. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 89 с
5. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. (2022). ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ. Економіка та суспільство, (40). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
6. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства : дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 / К. А. Галасюк. / Одеськ. нац. екон. ун-т. – Одеса : 2016. – 304 с.
7. Данько Н., Довгаль Г. Концепції менеджменту якості готельної послуги в індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2017. – С. 234-250. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/96102049.pdf>
8. Державне агенство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.
9. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства. Економіка. Управління. Інновації. 2012. №2(8). URL: https://tourlib.net/statti_ukr/zhuravljova.htm
10. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження – Режим доступу : http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf
11. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
12. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» URL: <http://ffre.ru/mernarnameryfsyfs.html>
13. Крилова Л. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 120 с.
14. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько та ін. ; за заг. ред. А.Ю. Парфененка. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 288 с.
15. Кушнірук Г., Пандяк І. Капсульні готелі – сучасний тренд в індустрії гостинності. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали міжнародної науково-

практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті (м. Львів, 18-20 травня 2023 р.). Львів: Простір-М, 2023. Т. 3. С. 215 – 219.

16. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк / Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

17. Миронов Ю.Б. Інновації в готельному бізнесі Матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. “Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв”. Прага: Oktan Print, 2020. 232 с. С.186-187. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm

18. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html>

19. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. – Львів, ЛТЕУ, 2019. – 326 с.

20. Ощипок І.М. Харчові виробництва. Формування технології первинної переробки забійних тварин на основі функціональних робочих модулів: *монографія* / І.М. Ощипок. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2020. – 265 с.

21. Ощипок І. М. Автоматизація виробничих процесів : навч. посібник / І. М. Ощипок, І. Ф. Ланиця. – Львів : видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 220 с.

22. Ощипок І.М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок, І.М., Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ. – Львів, ЛТЕУ, 2022.– 444 с.

23. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. Львів: Растр-7, 2023. –304 с.

24. Перспективні напрями розробки сушильного устаткування / І.М. Ощипок // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності// Третя Міжнародно-практична конференція: Тези доповідей (Харків: ХДУХТ, 4-6 вересня 2019 року–Харків-Мелітополь-Кирилівка) – С.46-48.

25. Ощипок І.М. Збагачення харчової сировини інгредієнтами для створення продуктів здорового харчування / І.М. Ощипок, Л.Й. Онишко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2019. – Вип. 22. – С. 44-51. – (Технічні науки).

26. Ощипок І.М. Перспектива інвестиційної діяльності у готельному бізнесі України/ І.М. Ощипок // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво ЛТЕУ, 2019. – Вип. 57. – С. 26-32. – (Економічні науки)

27. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві: консп. лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – Київ : НУХТ, 2014. – 93 с.

28. Пандяк І. Сучасні особливості та тенденції розвитку світової готельної індустрії // Наук.-практ. зб. Київ. ун-ту. Сер. географ. та туризм. – Київ. – 2018. – Вип. 41. – С. 111 – 120.

29. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії // Наук. вісник Херсон. держ. ун-ту. Сер. географ. наук. – Херсон. – 2018. – Вип. 8. – С. 276 – 281.

30. Пандяк І. Сталий розвиток готельної індустрії: сучасний стан та тенденції // Матеріали III-ого міжнародного наукового семінару «Природні ресурси регіону: проблеми використання, ревіталізації та охорони – Львів: В-во Львівського нац. ун-ту ім. І. Франка. – 2018. – С. 275-280.

31. Пандяк І.Г. Сучасні тенденції корпоратизації ринку готельних послуг України національними операторами / І.Г. Пандяк, Н.М. Паньків / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. – С. 67 – 70.

32. Пандяк І. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку / І. Пандяк, Ю. Хомич / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму

та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2022. – С. 97-100.

33. Пандяк І. Сучасні тенденції розвитку глемпінгу в Україні / І. Пандяк, А. Ситник / Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, туризму та сфери гостинності в Україні / Матеріали XXII Всеукраїнської студентської наукової конференції. – Львів, 2021. – С. 25-29.

34. Посохов І.С. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід: колективна монографія / за заг. ред. А.Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 412 с. <http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/handle/123456789/13345>

35. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. Економіка та суспільство. 2022. No 44. URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805>.

36. Чусьва, І. (2023). Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. *Економіка та суспільство*, (48). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25>.

37. Фінансові результати до оподаткування підприємств за видами економічної діяльності з розподілом на великі, середні, малі та мікропідприємства (2010–2020). Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

38. Тімар І.В. Інноваційна складова іміджу підприємств сфери готельних послуг. – Вісник Львівського політехнічного національного університету. №2. URL: <http://ena.lp.edu.ua/bitstream/ntb/32300/1/197-355-356.pdf>

39. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / [М. Я. Бомба, І. Г. Пандяк, С. В. Майкова та ін.] ; за ред. д-ра с.-г. наук, проф. М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. С. 243 – 276.

40. Шацька З. Я., Некрасова А. І. Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств готельної сфери. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні детермінанти розвитку бізнес-процесів в Україні», 24 травня 2017 р. Київ: КНУТД, 2017. С. 233–236.

41. Ярмолук Д.І. Сервісні інновації в готельному бізнесі. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/449.pdf>

Допоміжна:

42. Білик Р.С. Моделі інноваційного розвитку національних економік в умовах глобальної конкуренції / Р.С. Білик // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. Випуск 2 (48). – 2016. – 16–23 с. 39.

43. Білорус Т. В. Інноваційні технології в управлінні кадровим потенціалом підприємства / Т. В. Білорус [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.econom.univ.kiev.ua/articles/MIID/bilorus/innivatciyni_tehnologii_v_upravlinni_cadrovim_potencialom_pidpriemstva.pdf.

44. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип.1(2). С.331-338.

45. Влащенко Н. М. Аналіз інформаційного забезпечення готельних підприємств м. Харкова / Н. М. Влащенко, К. О. Денісов. // Актуальні питання економіки, фінансів, обліку та управління : міжнародна науково-технічна конференція (29 вересня 2017 р., м. Полтава). – Полтава : ЦФЕНД, 2017. – 175 с. – С. 74–77.

46. Домінська О.Я. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О.Я. Домінська, Н.О. Батьковець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. — 2017. — Вип. 52. — С. 39—41. — Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8/

47. Інноваційні технології в готельному бізнесі [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.rusnauka.com/6_PNI_2014/Informatica/3_160394.doc.htm.

48. Перепеліцина В.Л. Світові тенденції розвитку інновацій на підприємствах готельного господарства : матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції «Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с

49. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. Економіка та суспільство. 2022. No 42. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656>.

50. Пуха В. В. Переваги технологічних інновацій в готельно-ресторанній сфері / В. В. Пуха // Збірник матеріалів міжнар. наук.-практ. конференції [«Актуальність інновацій у маркетингу»], (19 – 20 липня 2013 р.) / Наукове об'єднання «Economics». – Сімферополь : НО «Economics», 2013. – 108 с.

51. Рега М.Г. Управління маркетинговою діяльністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Серія Економіка. Випуск 1(1). 2016. URL: <https://msu.edu.ua/visn/wp-content/uploads/2016/02/1-4-1-2014-23.pdf>

52. Саненко Л.І. Принципи впровадження інноваційних технологій в готелях та їх переваги URL: http://tourlib.net/statti_ukr/sanenko.htm.

53. Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.

54. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.

55. How technology is changing the hotel industry and the impact on guest experiences [Електронний ресурс] // Rentokil. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.rentokil.com/blog/hotel-industry-technology/#.YKTcQ3tR3IX>

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

56. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>

57. Огляд ринку готелів: як відновлюються готелі України [Електронний ресурс] // Нерухомість. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://thepage.ua/ua/real-estate/gotelnij-rinok-ukrayini-golovni-trendi-za-1-pivrichchya-2020-roku>.

58. Ринок готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) в Україні: тут будь-які гості в радість. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-gostinichno-restorannogo-biznesa-horeca-v-ukraine-zdes-lyubye-gosti-v-radost>

59. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stan-ta-klyuchovi-tendentsiyi>.