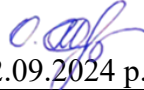


МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ
КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

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)	Організація готельної справи Обов'язковий
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання	2024-2025
Семестр	2 семестр
Викладач(-і)	ID 464324, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, готельно- ресторанного та туристичного бізнесу
Профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок)	Онлайн-консультації: через систему центру освітніх дистанційних технологій, Zoom, Googl Meet
Сторінка освітнього компоненту на сайті центру дистанційних освітніх технологій Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького	http://www.dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=130

Анотація до освітнього компонента

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельна справа» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки молодших бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. Навчальна дисципліна належить до циклу базових дисциплін.

Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля. За результатами суми балів, набраних за двома модуля, періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є теорія і практика організації готельного господарства, специфіка організації діяльності з розробки і впровадження комплексного продукту гостинності.

Мета та завдання освітнього компонента

Метою викладання освітнього компонента «Організація готельної справи» є набуття майбутніми фахівцями фахових компетентностей щодо основ функціонування підприємств готельної індустрії, сучасного ринку готельних послуг, організації готельного обслуговування та розробки конкурентоспроможного готельного продукту.

Основними завданнями освітнього компоненту «Організація готельної справи» є вивчення:

- теоретичних основ проєктування та дизайну закладів готельного господарства;
- сучасних тенденції та перспектив розвитку індустрії гостинності;
- існуючої нормативної документації щодо проєктування та дизайну закладів готельного господарства;
- техніко-економічне обґрунтування проєкту і завдань на проєктування закладів готельного господарства;
- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельного господарства та забезпечення їх апаратного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проєктів;
- ознайомлення з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;
- забезпечення засвоєння теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;
- ознайомлення з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин;
- уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання.

Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування освітнього компонента

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (ФК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

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

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

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

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 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.

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

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

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

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

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

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

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

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

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	64	72	164	-	300
Кількість годин Заочна форма	-	-	-	-	-

Підсумкова (семестрова) форма контролю – залік / 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. Проектування і дизайн закладів готельного господарства	32	42	76	150	Основні та додаткові джерела по курсу
Модуль 2. Організація роботи служб закладів готельного господарства	32	30	88	150	
Усього	64	72	164	300	

Програма освітнього компонента

Модуль 1 . ПРОЄКТУВАННЯ І ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема1. Теоретичні основи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Тема 8. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних

комплексів

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

Модуль 2 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Тенденції та ознаки еволюції готельного господарства

Тема 2. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства

Тема 3. Характеристика основних типів засобів розміщення

Тема 4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства

Тема 5. Організація приміщень житлової групи. Класифікація готельних номерів

Тема 6. Організація нежитлових груп приміщень

Тема 7. Архітектура та інтер'єр підприємств готельного господарства

Тема 8. Організація роботи служб і підрозділів у готельному підприємстві

Тема 9. Організація роботи служби прийому та розміщення у підприємствах готельного господарства

Тема 10. Технологія бронювання послуг у підприємствах готельного господарства

Тема 11. Організація реєстрації та розміщення гостей у підприємствах готельного господарства

Тема 12. Організація прибиральних робіт у житлових групах, приміщеннях загального користування та прилеглої території підприємства готельного господарства

Тема 13. Організація роботи обслуговуючих служб на житлових поверхах підприємств готельного господарства

Тема 14. Організація надання додаткових послуг у підприємствах готельного бізнесу

Тема 15. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства

Тема 16. Особливості організації праці у підприємствах готельного господарства

Завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти

1	Вирішення кейсів по самостійній роботі (10 балів)
2	Підготувати есе (з можливістю публікації на конференції) їх (10 балів за 1 публікацію).
3	Підготувати есе на тему кваліфікаційної роботи (10 балів).

Методи навчання та форми контролю у відповідності до програмних результатів навчання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків, аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів,

та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.	пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	виконання тестових завдань Підсумковий контроль: залік, екзамен.
РН 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: залік, 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: залік, екзамен.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	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: залік, екзамен.
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	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: залік, екзамен.
РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг	Пояснення, опрацювання наукових досліджень, спостереження і аналіз випадків,	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання

закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	аналітичний метод, синтетичний метод, пояснювально-ілюстративний метод, навчальні дискусії, створення ситуацій пізнавальної новизни, пошуковий, виконання завдань.	практичних вправ, підготовка презентацій і їх захист, виконання індивідуальних проєктів, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: залік, екзамен.
РН 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: залік, екзамен.
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної 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: залік, 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.

Види навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню	Бально-накопичувальна система здобувача з освітнього компонента			
	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	5	5	10
	Написання есе	10	10	20
	разом			30
	Підсумковий контроль (екзам)			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 можливістю повторного складання екзамену)	21-23
Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень	Не зараховано (з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента)	1-20

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

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

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

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

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

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

Викладачами освітньої програми здійснюється моніторинг сертифікаційних програм, курсів на онлайн-платформах та в офлайн-режимі з метою надання здобувачам вищої освіти

актуальної інформації про підвищення рівня професійної підготовки та можливого перезарахування результатів, отриманих у неформальній освіті. Такі рекомендації надаються здобувачам на сторінці освітнього компоненту 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. Асауленко Н. В. Особливості інноваційного процесу на підприємствах індустрії гостинності. Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, вип. 3. С. 81-87. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2020_12_3_10
2. Баженова С. Е., Поголовська Ю. Ю., Канцур І. Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. Випуск 38. URL : <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234/>
3. Банева І. О., Величко О. В. Перспективи післявоєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. Випуск 67. С. 46-50.
4. Готельна індустрія: тренди якісного сервісу у 2023 році. Дія.Бізнес. 2023. URL: <https://business.diiia.gov.ua/cases/antikrizovi-risenna/gotelna-industria-trendi-akisnogo-servisu-u-2023-roci>
5. Грищенко М. Виклики сучасності та їх вплив на діяльність готельних підприємств України. Трансформаційна економіка. 2023. № 1 (01). С. 10–14.
6. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 162 с.
7. Індустрія туризму й гостинності: сучасні виклики та перспективи : кол. моногр. за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2022. 173 с
8. Інноваційні технології в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / за заг. ред. д-ра іст. наук, проф. Г. М. Чепурди ; Черкаський державний технологічний університет. Черкаси : Новий курс, 2020. 119 с.
9. Кіш Г. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 6 (12). С. 65–77.
10. Кушнірук В., Величко О., Коваль О. Управління бізнес-процесами в готельно-ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство. 2023. № 47. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2157/208>
11. Матвійчук Л. Ю., Дащук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. Економіка та суспільство. 2022. Випуск 45. URL : <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1937>
12. Моргулець О. Б., Нищенко О. В. Готельно-ресторанний бізнес України у довоєнний, воєнний та післявоєнний період. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 88–96.
13. Носирев О., Деділова Т., Токар І. Розвиток туризму та індустрії гостинності в стратегії постконфліктного відновлення економіки України. Соціально-економічні проблеми і держава. 2022. Вип. 1 (26). С. 55–68. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/nosyrjev2.htm
14. 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 : Добра справа, 2019. 224 с.

15. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

16. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

17. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.

18. Подаков Є.С. Сучасний стан, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку готельного бізнесу в Україні (наукова стаття) Збірник наукових праць «Економічний простір». № 191/2024. С. 111-122.

19. Подаков Є.С. Сучасні аспекти оподаткування суб'єктів готельного бізнесу в Україні Міжнародна науково-практична конференція «Досягнення науки та освіти в XXI столітті», м. Дніпро, Україна, 8 лютого 2024. С. 94-99

20. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд : монографія / наук. ред. Н.В. Лохман. Кривий ріг : ДонНУЕТ, 2021. 170 с.

21. Румянцева І. Б., Мендела І. Я. Готельна індустрія України в умовах воєнного часу. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. 2024. No 11. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-11-12-02>

22. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі:можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія [Електронний ресурс] / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т.Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL :https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/3255/1/%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%8F%202021.pdf

23. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с. Режим доступу: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2745/>

24. Юринець З. В., Байда Б. Ф., Бірюкова Ю. А. Управління стратегічним бізнес-потенціалом підприємств готельно-ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2023. N 58. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-58-97>

25. Якименко-Терещенко Н. В., Побережна Н. М., Хо Жань. Визначення проблем розвитку готельно-ресторанного бізнесу на основі фінансово-статистичної звітності. Ефективна економіка. 2021. No 6. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.6.11>

Допоміжна

1. Асоціація індустрії гостинності України [Електронний ресурс] : [офіційний сайт Асоціації індустрії гостинності України]. - Режим доступу: <https://aigu.org.ua/>. - Станом на 01.01.2024.

2. Всі готелі України [Електронний ресурс] : [сайт інформаційної бази готелів України]. - Режим доступу: http://www.ukraina.turmire.com.ua_cat_39.html. - Станом на 01.01.2024.

3. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.

4. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.

5. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».

6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

8. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.

9. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
10. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
11. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.
12. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
13. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд.
14. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
16. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
17. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019.
18. Мережа готелів Premier Hotels and Resorts [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.premier-hotels.com.ua>. - Станом на 01.01.2024.
16. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.
17. Хостели в Україні. Всеукраїнська молодіжна хостел асоціація [Електронний ресурс] : [сайт громадської організації]. – Режим доступу: <http://www.hihostels.com.ua>. – Станом на 01.01.2024.
18. Amadeus. Hospitality [Електронний ресурс] : [сайт компанії Amadeus]. - Режим доступу: <https://amadeus.com/en/industries/hospitality>. - Станом на 01.01.2024.
19. Hoteza Mobile [Електронний ресурс] : [веб-сайт мобільного додатку для готельного бізнесу]. – Режим доступу: <https://hoteza.com/mobile.html>. - Станом на 01.01.2024.
20. ProHotelia. Гостиничний бізнес [Електронний ресурс] : [сайт інтернет-журналу, який містить статті, аналітичні огляди і актуальні новини в сфері готельного бізнесу]. - Режим доступу: <http://www.prohotelia.com.ua>. - Станом на 01.01.2024.
21. Opera Hotel [Електронний ресурс] : [веб-сайт системи автоматизації готельного бізнесу]. - Режим доступу: <https://www.softwaresuggest.com/opera-hotel>. - Станом на 01.01.2024.
22. SERVIO HMS [Електронний ресурс] : [веб-сайт системи автоматизації готельного бізнесу]. - Режим доступу: <https://expertsolution.com.ua/modul-servio-hms>. - Станом на 01.01.2024.
23. ULTRA готель [Електронний ресурс] : [веб-сайт системи автоматизації закладів розміщення]. – Режим доступу: <https://ultra-company.com/hotel/>. - Станом на 01.01.2024.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Професійне оснащення. URL: <http://www.eto.ua>
2. Проектування готелів. URL: <http://www.pskopora.com.ua>
3. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: <http://www.graphisoft.com>
4. Проектування готелів. URL: <http://www.delvanteez.com.ua>
5. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур». URL: <http://www.travel.com.ua>
6. Концепції та проектування SPA та готелів. URL: <http://spa-project.com.ua>
7. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>
8. Онлайнова служба бронювання готелів. URL: <http://www.all-hotels.com.ua>
9. Проектування готелів. URL: <http://www.avk-project.com>