

**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 *oaf* ID 11012
протокол №1 від 02.09.2024 р.

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Економіка сфери гостинності Нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 24 Сфера обслуговування Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2024-2025 / 1, 2 семестр / 1 курс
Науково-педагогічний працівник	ID 424862 , доктор економічних наук, професор, професор кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Профайл НПП	ORCID 0000-0001-8645-9821
Контактний тел.	Онлайн-консультації: через систему центру освітніх дистанційних технологій
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/enrol/index.php?id=5974
Консультації	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.</i>

АНОТАЦІЯ ДО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Освітній компонент «Економіка сфери гостинності» є складовою частиною системи підготовки здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Вона належить до циклу нормативних дисциплін.

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.

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.

Основними *завданнями* освітнього компоненту є наступні:

- 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;
- – ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

- місце та роль готельно-ресторанного бізнесу в системі народного господарства України; особливості функціонування сучасного туристичного ринку; економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного та туристичного бізнесу на ринку;
- класифікацію та характеристику факторів, що впливають на ефективність використання основних фондів підприємства;
- особливості складу та структури оборотних фондів та коштів підприємств готельно-ресторанної індустрії; поняття трудових ресурсів та їх характеристику;
- показники результатів основної діяльності та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу;
- основи планування на підприємствах готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. сутність, мету та принципи аудиторської діяльності;

Уміти:

- оперувати основним поняттями та економічними категоріями дисципліни; розраховувати основні показники роботи підприємства;
- коректно обґрунтовувати метод нарахування амортизації та визначати суму амортизаційних відрахувань;
- планувати потребу підприємства в оборотних коштах за елементами; розраховувати фонд заробітної плати та заробітну плату працівників підприємства;
- визначати витрати виробництва і собівартість продукції; обирати метод ціноутворення та визначати ціну на продукцію;
- вміти розрахувати ефективність діяльності підприємств ГРБ і туризму; оцінювати фінансово-економічний стан підприємства за основними групами показників;
- здійснювати аналіз операційної та інвестиційної діяльності організації, використовувати результати для підготовки управлінських рішень;
- розробляти бізнес-плани створення та розвитку нових організацій, напрямів діяльності, продукції (товарів, послуг);
- визначати ризики у підприємницькій діяльності та шляхи запобігання банкрутства підприємств сфери обслуговування..

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

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

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК11. 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.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК13. 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.

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Програмні результати навчання (РН):

РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, рестораних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН116. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН20. 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

1. Комунікація.
2. Критичне мислення.
3. Вирішення проблем.
4. Прийняття рішень.
5. Емоційний інтелект.
6. Ненасильницьке спілкування.
7. Управління знаннями.
8. Робота в режимі невизначеності.
9. Самоаналіз і саморефлексія.

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин (денна форма)	62	94	174	330/11 кр.

Підсумковий контроль – іспит

ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

1. Курс передбачає роботу в колективі.
2. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
3. Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом.
4. Вчасно виконувати завдання семінарів та завдань самостійної роботи.
5. Вчасно та самостійно виконувати контрольні завдання.
6. 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

Назви блоків і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	усього	У тому числі				
л		п	лаб	інд	С.р.	
1	2	3	4	5	6	7
Блок I. Вступ до економіки сфери гостинності						
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	12	2	4			6
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	14	4	4			6
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	16	4	4			8
Тема 4. Організація готельного господарства	16	4	4			8
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр	18	4	4			10

готельного господарства						
Тема 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	2	4			6
Тема 7. Культура обслуговування в готельному господарстві	12	2	4			6
Тема 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	14	2	4			8
Тема 9. Основи маркетингу в індустрії гостинності	16	4	4			8
Тема 10. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	20	4	6			10
Разом за блоком I	150	32	42			76
Блок II. Етнічні особливості гостинності						
Тема 11. Історичні особливості становлення етнічності	16	2	8			6
Тема 12. Етнічні особливості гостинності у Середньовіччі	18	2	6			10
Тема 13. Культура французького кулінарного мистецтва	18	2	6			10
Тема 14. Дворянські етнічні особливості гостинності у Великій Британії	18	4	4			10
Тема 15. Традиції обслуговування в ресторанах Європи та Америки XVIII – XIX ст.	18	4	4			10
Тема 16. Українські ритуальні особливості гостинності	16	2	4			10
Тема 17. Символіка української гостинності	16	2	4			10
Тема 18. Етнічні особливості гостинності різних регіонів України	18	4	4			10
Тема 19. Етнічні особливості гостинності європейських країн	20	4	6			10
Тема 20. Сучасні аспекти розвитку етнічних рис гостинності в Японії	22	4	6			12
Разом за блоком II	180	30	52			102
Усього годин	330	62	94			174

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

1	Підготувати аналітичний огляд, доповідь за однією з тем освітнього компоненту (10 балів).
2	Підготувати реферат за тематикою освітнього компоненту (10 балів).
3	Презентація та захист доповіді за узгодженою тематикою (10 балів).

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
РН01. 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: іспит
РН02 . 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: іспит
РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.	Пояснення, пояснювально-ілюстративний метод, аналітичний і синтетичний методи, розв'язання практичних завдань і розрахункових вправ, аналіз	Поточний контроль: виконання практичних і розрахункових завдань, розв'язання ситуаційних задач, доповіді на семінарських заняттях,

	ситуаційних завдань, робота з фінансовою та статистичною інформацією, навчальні дискусії, виконання індивідуальних завдань.	підготовка та захист презентацій, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: іспит
PH05. 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: іспит
PH13. 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: іспит
PH15. 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: іспит
PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Пояснення, пояснювально-ілюстративний метод, опрацювання наукових джерел та статистичних матеріалів, аналітичний і синтетичний методи, спостереження та аналіз практичних ситуацій, робота з інформаційними ресурсами та статистичними базами даних, виконання розрахункових і аналітичних завдань, навчальні дискусії, виконання індивідуальних завдань	Поточний контроль: доповіді на семінарських заняттях, виконання практичних і розрахункових завдань, аналіз статистичних даних, підготовка презентацій та їх захист, виконання індивідуальних завдань, виконання тестових завдань Підсумковий контроль: іспит

PH 18. Презентувати власні проекти 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: іспит
PH 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: іспит

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://filolog.mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2020/05/Balno-nakopychualnu-systemu-otsinyuvannya-rezultativ-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoji-osvity.pdf>. 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	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	Блок 1	Блок 2	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				
	Аналітичний огляд за однією з тем освітнього компонента	5	5	10	
	Підготовка і публікація тез доповіді у міжнародній науково-практичній конференції за тематикою освітнього компонента	5	5	10	
	Презентація та захист доповіді за узгодженою тематикою.	5	5	10	
	Разом	15	15	30	
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (іспит)	-	-	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 ВИДІВ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, – 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті, – 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат, – 0 балів – відповідь відсутня
Практико-орієнтовані завдання	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5 балів – завдання виконано правильно і якісно, виявлено вміння студента застосовувати, творчо використовувати психологічні теоретичні знання на практиці, пов'язані з особливостями і засобами психологічної діяльності. Здобувач демонструє навички ефективної взаємодії, аргументує, переконує, приймає рішення, логічно формулює думку, відстоює власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 4 бали – завдання виконані в основному правильно, але неповно. В ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, аналізує, аргументує, логічно формулює, демонструє приклади, роблячи вибір, намагається, але не завжди вміє відстояти власну позицію у процесі вирішення фахових завдань. – 3 бали – завдання виконані неповно та на низькому рівні. У ході виконання завдань допускалися помилки, використані не всі необхідні методи аналізу та узагальнення матеріалу. Здобувач демонструє навички взаємодії, обговорює, формулює, демонструє думку, роблячи вибір, не завжди вміє переконати, відстояти власну, віддають перевагу позиції інших у процесі вирішення фахових завдань. 1-2 бали – завдання виконані неповно з помилками. Здобувач розглядає, розпізнає, описує в загальних рисах, але не визначає зв'язки між закономірностями, особливостями розвитку і функціонуванням психічних явищ в контексті професійних завдань. – 0 балів – відповідь відсутня.

Згідно з Положенням 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 3 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.

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Аудиторська діяльність є іспит, на його складання надається 40 балів. Завдання включає 2 теоретичних питання (по 20 балів за відповідь на 1 питання) 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	1-20

	компонента)	
--	-------------	--

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, диференційованого заліку	Для заліку
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C	Задовільно	
64-73	D		
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 <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

Основна

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяїнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, 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_Hotelno-restoranni%20busniss.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. Ніколайчук О. А., Лебеденко Т. Є., Герасименко К. О., Бондаренко К. В. Обґрунтування стратегічних напрямів підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанної індустрії України. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки : наук. журн. Донец. нац. ун-т екон. і торгівлі ім. М. ТуганБарановського. Кривий Ріг. 2021. Вип. 1 (74). С. 43-54.
4. Ніколайчук О.А. Управління доходами та фінансова аналітика в гостинності [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. техн. в рест. госп., гот-рест. справи та підпр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 65 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2100/1/2020_MR_Nikolaichuk_UDFAG_bak.pdf
5. 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>

Допоміжна

1. Бабко Н.М., Мандич О.В., Севідова І.О., Квятко Т.М., Романюк І.А. Поведінка споживача: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 165 с.
2. Севідова І.О., Мандич О.В., Квятко Т.М., Бабко Н.М., Романюк І.А. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. Харків : ХНТУСГ, 2020. 200 с.
3. Мальська М. П., Худо В. В. Розвиток туристичної індустрії України в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua>
4. Любіцева О. О. Трансформація ринку туристичних послуг України в умовах глобальних викликів. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія. 2023. № 2. С. 45-52.
5. П'ятницька Г. Т. Економічні аспекти функціонування ресторанного господарства в умовах кризи. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент. 2022. № 55. С. 78-84.
6. Кифяк В. Ф. Туристична діяльність як складова економічного розвитку регіонів України. Регіональна економіка. 2023. № 1. С. 112-118.
7. Іванова Л. О. Економіка готельного бізнесу в умовах невизначеності. Інфраструктура ринку. 2022. № 68. С. 134-139.
8. Смирнов І. Г. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Підприємництво та інновації. 2023. № 25. С. 56-61.

Інтернет ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua>
2. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua>
3. Міністерство економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua>
4. Державне агентство розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua>

5. Офіційний туристичний портал України «Visit Ukraine». URL: <https://visitukraine.today>
6. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
7. Центр економічної стратегії. URL: <https://ces.org.ua>
8. Європейська Бізнес Асоціація. URL: <https://eba.com.ua>
9. Оpendатабот. URL: <https://opendatabot.ua>
10. Державна податкова служба України. URL: <https://tax.gov.ua>
11. Державна служба зайнятості України. URL: <https://www.dcz.gov.ua>
12. UN Tourism (World Tourism Organization). URL: <https://www.unwto.org>
13. World Economic Forum. URL: <https://www.weforum.org>
14. World Bank. URL: <https://www.worldbank.org>
15. Statista. URL: <https://www.statista.com>