

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 *o.af* ID 11012
Протокол № 1 від 01.09.2025 р.

Опис освітнього компонента

Назва освітнього компонента (Обов'язковий/вибірковий)	Інноваційні технології виробництва у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі <i>Обов'язковий</i>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання	2025-2026
Семестр	5 семестр
Викладач (-і)	oksanaapar@ukr.net, Горяча Оксана Любомирівна кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Профайл викладача	ORCID: 0000-0001-9211-4547
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок)	Онлайн-консультації: через систему центру освітніх дистанційних технологій
Сторінка освітнього компонента на сайті центру дистанційних освітніх технологій Мелітопольського державного педагогічного університету імені Богдана Хмельницького	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4368

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 компонента полягає у вивченні здобувачами вищої освіти форм організації виробничо-господарської діяльності та інновацій на підприємствах:

- 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'ясувати 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 організувати 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 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	16	28	46	-	90 / 3 кр.

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	Кількість годин денна форма			
	Л	ПР	СР	ВСЬОГО
Тема 1. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних домішок	2	4	5	11
Тема 2. Науково-практичні й методологічні підходи щодо користування харчовими продуктами функціонального призначення, їхня класифікація та характеристика	2	4	6	12
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	2	4	6	12
Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення і для харчування дітей.	2	4	6	12
Тема 5. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення у ресторанному господарстві	2	4	6	12
Тема 6. Інноваційні процеси у готельному господарстві	2	4	5	11
Тема 7. Інноваційні процеси в туризмі	2	2	6	10
Тема 8. Державне регулювання інноваційної діяльності в туристичному бізнесі	2	2	6	10
Усього	16	28	46	90

Програма освітнього компонента

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

Теорії і концепції харчування. Історичний розвиток уявлень про харчування. Сутність та наукові основи нутрігеноміки. Теорія збалансованого харчування. 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. Етапи проектування технологій. Методика проектування багатокомпонентних харчових продуктів. Наукові основи створення функціональних 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. 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 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЙОГО МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень. Столовий посуд, набори, білизна, меню в закладах ресторанного господарства. Обслуговування споживачів напоями. Подавання страв і напоїв. Підготовка до обслуговування споживачів.

ТЕМА 6. 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 7. 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. Управління ризиками.

ТЕМА 8. ДЕРЖАВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ

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.

Завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти

1.	Підготовка запитань і тез для обговорення інноваційних рішень у сфері гостинності (максимальна кількість – 10 балів)
2.	Демонстрація прикладів власного досвіду або досліджень (максимальна кількість - 10 балів)
3.	Опрацювання додаткової літератури, нормативних документів і галузевих стандартів (максимальна кількість – 10 балів)

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.	Лекції з елементами проблемного викладу (аналіз нормативних колізій, реальних порушень стандартів). Робота з нормативно-правовими актами (Codex Alimentarius, HACCP, ISO, ДСТУ). Кейс-метод (розбір ситуацій порушення стандартів безпеки та якості). Семінар-дискусія з аналізом міжнародного та національного досвіду. Самостійна робота з офіційними джерелами та стандартами.	Поточний контроль: Тестування (знання нормативно-правової бази, стандартів HACCP, ISO, ДСТУ). Аналіз кейсів із письмовим оформленням рішень. Усне опитування (інтерпретація законодавчих норм). Оцінювання участі у семінарах-дискусіях. Індивідуальні завдання (підготовка огляду нормативних документів). Підсумковий контроль: екзамен.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та	Лекції-візуалізації (схеми бізнес-процесів, сервісні ланцюги). Аналіз бізнес-моделей	Поточний контроль: Тестування (основи організації бізнес-процесів).

<p>туристичного бізнесу</p>	<p>підприємств гостинності. Практичні заняття з моделювання організаційних процесів. Метод проєктного навчання (розробка концепції закладу або сервісу). Навчальні відеокейси з реальних підприємств.</p>	<p>Оцінювання практичних робіт (схеми процесів, моделі організації). Захист мініпроєктів (концепція закладу/послуги) Аналіз відеокейсів із письмовими висновками. Презентації результатів групової роботи. Підсумковий контроль: екзамен.</p>
<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.</p>	<p>Аналітичні практичні роботи (SWOT-, PEST-, процесний аналіз). Метод ситуаційних задач (моделювання сервісних сценаріїв). Науково-аналітичні семінари з обговоренням концепцій сервісу. Метод порівняльного аналізу вітчизняних і зарубіжних практик. Самостійні дослідницькі завдання.</p>	<p>Поточний контроль: Оцінювання аналітичних робіт (SWOT, PEST, процесний аналіз). Розв'язання ситуаційних задач Підготовка та захист аналітичних доповідей. Оцінювання участі у науково-аналітичних семінарах Індивідуальні дослідницькі завдання (есе, аналітичні звіти). Підсумковий контроль: екзамен.</p>
<p>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.</p>	<p>Практичні заняття з моделювання сервісних ситуацій. Рольові ігри та ділові імітації (обслуговування гостей, івенти). Навчання на основі кейсів (CRM, smart-меню, QR-сервіси). Тренінгові методи (стандарти сервісу, робота зі скаргами). Моделювання процесів обслуговування з використанням ІТ.</p>	<p>Поточний контроль: Оцінювання виконання практичних і рольових завдань. Спостереження та експертна оцінка під час ділових ігор. Аналіз кейсів (CRM, цифрові сервіси). Оцінювання тренінгових вправ (робота зі скаргами, стандарти сервісу). Підсумковий контроль: екзамен.</p>
<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>Практичні розрахункові роботи (підбір обладнання). Аналіз планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Проектні завдання з розміщення технологічних зон. Метод кейсів (оптимізація</p>	<p>Поточний контроль: Перевірка розрахункових робіт (підбір обладнання). Оцінювання проєктних завдань (планування простору). Аналіз кейсів із оптимізації ресурсів .</p>

	ресурсів). Віртуальні екскурсії та відеоаналіз сучасних підприємств.	Тестування (основи технічного забезпечення). Захист індивідуальних або групових проєктів. Підсумковий контроль: екзамен.
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Проєктне навчання (створення нової послуги або продукту). Креативні методи (brainstorming, design thinking). Кейс-метод інноваційних рішень у сфері гостинності. Презентація та захист проєктів. Інтерактивні заняття з аналізу трендів ринку.	Поточний контроль: Оцінювання проєктів (нові послуги/продукти) Презентація та захист інноваційних рішень Експертна оцінка креативних ідей (brainstorming, design thinking). Аналіз ринкових трендів із підготовкою звіту Портфоліо студента (збір розроблених ідей та продуктів). 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 вищої освіти з освітнього компонента

Види навчальної діяльності здобувача, яка підлягає оцінюванню	Робота здобувачів на навчальних заняттях	Максимальна кількість балів
	Виконання тестових завдань	5
	Аналіз кейсів упровадження інноваційних технологій у провідних закладах ГРБ	5
	Підготовка презентацій або міні-проєктів	5
	Виконання розрахункових і аналітичних завдань	5
	Обговорення контрольних питань	5
	Розв'язування ситуаційних завдань	5
	Разом	30
	Самостійна робота здобувача	
	Підготовка запитань і тез для обговорення інноваційних рішень у сфері гостинності	10
Демонстрація прикладів власного досвіду або досліджень	10	
Опрацювання додаткової літератури, нормативних документів і галузевих стандартів	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)	<p>5 балів:</p> <p>5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми,</p> <p>4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</p> <p>– 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат.</p> <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання (проекти, ситуаційні завдання тощо)	<p>5 балів:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Методи контролю результатів навчання	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
	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: $ЗБ = (ЗБ\text{ ОК} + \text{НП})/2$, 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

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
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

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	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	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

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://surl.li/zadhqr>)

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://surl.li/zadhqr>, 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 компонента 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. Вінницький В. Б. Книга про їжу та культуру харчування. Київ. 2023. Електронне видання. 272 с. URL: <https://emed.library.gov.ua/wp-content/uploads/tainacan-items/17188/83620/Knyha-pro-izhu-ta-kulturu-kharchuvannia.pdf>
2. Воляник Г. М., Колінько Н. І., Шутка С. Є. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Львів: СПОЛОМ. 2024. 192 с
3. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2024. 234 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/65100/1/2023.pdf>
4. Дмитрук С.В., Дмитрук О.Ю. Соціально-педагогічні технології в туризмі: навчальний підручник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2022. 328 с.
5. 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. URL: https://eprints.kname.edu.ua/61897/1/2022_22%D0%9D.pdf
6. Інноваційні технології здорового харчування. Академія харчування пацієнтів. 2025. URL: <https://pna.org.ua/innovatsiyni-tekhnologii-zdorovoho-kharchuvannia/>
7. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL: <https://newfood.ua/2022/01/27/innovatsiyni-tekhnologii-u-sferi-restorannoho-biznesu/>.
8. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська хухня: навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2023. 280 с.
9. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2025. 368 с.
10. Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі: підручник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2023. 328 с.
11. Кузін В. Історія національної кухні та ідентичности українців північної Америки: дис. на здоб. докт. філософії. Мюнхен, 2024. 197 с.
12. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. URL: <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinarriya-vysokietehnologii-na-kuhne.html>
13. 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.
14. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. Львів: Растр-7. 2023. –304 с.

15. Рутинський М.Й. Замковий туризм в Україні: навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2022. 432 с.
16. Сазонець О.М., Сазонець І.Л. Управління проектами та ризиками в туризмі: навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «ЦУЛ». 2023. 220 с.
17. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Грааль Науки. Колективна наукова монографія. 2022. No 5. С. 109–115. DOI: <https://doi.org/10.36074/grail-of-science.04.06.2021.021>
18. Смирнов І.Г., Любіцева О.О. Міжнародний туристичний бізнес і логістика в туризмі: навч. посіб. У 2-х книгах. Кн. 1. Міжнародний туристичний бізнес. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2022. – 288 с.
19. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 151 с.
20. 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.

Додаткова

1. Fastercapital. Disrupting the Culinary Industry with Innovative Technologies. 2024. URL:<https://fastercapital.com/contact.html>
2. Альбещенко О. С., Вейц А. М., Коржан Р. В. Управління розвитком туристично-готельного підприємництва територіальних громад: інтегрована модель Південного регіону. *Modern Economics*. 2025. № 54(2025). С. 6-16. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V54\(2025\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V54(2025)-01).
3. Безрученков Ю.В. Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи / Ю.В. Безрученков, Г.П. Щука. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. 4 (66). С. 84-93.
4. Гльоза А. П. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу*: матеріали III Міжнародна науково-практична конференція. 2022. С. 28-29.
5. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. (40). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>
6. Ломачинська І. А., Лівенцов Р. С. Саркісян М. С. Цифрова трансформація туристичної галузі в умовах глобалізації: світовий досвід та висновки для України (in English). *Modern Economics*. 2025. № 54(2025). С. 104-112. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V54\(2025\)-14](https://doi.org/10.31521/modecon.V54(2025)-14).
7. Лояк Л. Інноваційне обладнання та технології приготування кулінарної продукції в сучасних закладах ресторанного господарства / Л. Лояк, Я. Андрухів. *Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України* : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Івано-Франківськ, 2022. С. 440-450.
8. Мініч І. М. Економічна безпека підприємств туризму та готельно-ресторанного бізнесу в умовах глобальних викликів. *Modern Economics*. 2025. № 52(2025). С. 122-127. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V52\(2025\)-17](https://doi.org/10.31521/modecon.V52(2025)-17).
9. Пандяк І., Ю. Хомич. Готельні мережі України: структура та особливості сучасного розвитку. *Реалії, проблеми та перспективи розвитку географії, екології, туризму та сфери гостинності в Україні*: матеріали XXIII Всеукраїнської студентської наукової конференції. Львів. 2022. С. 97-100.

10. Поворознюк І. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. *Економіка та суспільство*. 2022. № 42.
URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656>
11. Сабадош Г. Еко-тренди – інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі*: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції. Київ: НУХТ. 2023. С.101-104
12. Самодай В., Рибальченко С., Орищенко Є. Антикризове управління готельним підприємством в умовах війни. *Економіка та суспільство*. 2022. (44).
URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1805>.
13. Семко Т. В., Пахомська О. В. Кухарський одяг: від історії до сучасності. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2024. Том 14. Випуск 1. DOI: <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-10>
14. *Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Чернівці, 11 травня 2023 р. Чернівці: Технодрук, 2023. 266 с.
15. Фіалковська Л. В. Очищення повітря у закладах ресторанного господарства. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2023. Том 13. Випуск 2. DOI: <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.405>
16. Чуєва І. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. *Економіка та суспільство*. 2023 (48). URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-48-25>.
17. Шейко Ю. О., Сидорук С. В., Поліщук А. С. Аспекти управління бізнес-процесами в готельній справі для підвищення ефективності підприємств. *Modern Economics*. 2025. № 54(2025). С. 244-250. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V54\(2025\)-31](https://doi.org/10.31521/modecon.V54(2025)-31).
18. Яценко В. М., Скіданов О. А. Організація та бізнес-планування діяльності туристичних підприємств. *Modern Economics*. 2024. № 45(2024). С. 109-114. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V45\(2024\)-15](https://doi.org/10.31521/modecon.V45(2024)-15).

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

1. Booking [Електронний ресурс]. URL:<https://www.booking.com/index.uk>.
2. Верховна Рада України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>.
3. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua>.
5. Офіційний сайт Президента України. URL: <https://www.president.gov.ua/documents/all>.
6. Про схвалення Стратегії цифрового розвитку інноваційної діяльності України на період до 2030 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2025–2027 роках: Розпорядження Кабінету Міністрів України No 1351-р від 31 грудня 2024 р. / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1351-2024-%D1%80>
7. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochnyj-stand-ta-klyuchovi-tendentsiyi>
8. 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>
9. Санітарні правила та норми для підприємств громадського харчування. 26.03.2025. URL: https://www.galecotrade.com/sanitarni-pravyla-ta-normy-dlya-pidpryyemstv-gromadskogo-harchuvannya/?srsItd=AfmBOorG_oehpO1Hpw6rFDkfQ
10. Урядовий портал. URL: <https://www.kmu.gov.ua/>.