


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 01.09.2025 р.

Назва освітнього компонента <i>Обов'язковий/вибірковий</i>	<b>Організація туристичної індустрії</b> <i>Обов'язковий</i>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Назва спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Назва освітньої програми	«Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання	2025-2026
Семестр	3 семестр
Викладач	ID 464324, доцент, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Посилання на профайл викладача	
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок) з викладачем	Через платформу ОК Маркетинг готельно-ресторанного господарства системи ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького. Онлайн-консультації: червоний тиждень щосереди з 12 <sup>00</sup> до 13 <sup>00</sup> зелений тиждень щоп'ятниці з 12 <sup>00</sup> до 13 <sup>00</sup>

### АНОТАЦІЯ

Освітній компонент «Організація туристичної індустрії» викладається у 3 навчальному семестрі і складає 6 кредитів ECTS.

Структурно ОК «Організація туристичної індустрії» передбачає, з одного боку, вивчення теоретико-методологічних засад функціонування туристичного ринку, закономірностей розвитку світового і національного туризму, еволюції форм туристичної діяльності та основ її організації. Розглядаються принципи класифікації туристичних послуг, видів туризму, туристичних формальностей, а також організаційно-правові та інституційні засади туристичної діяльності. Особливу увагу приділено аналізу туристичного продукту, методам його формування та реалізації відповідно до запитів різних цільових груп споживачів.

З іншого боку, дисципліна охоплює практичні аспекти створення та управління туристичним підприємством, включаючи порядок його організації, ресурсне забезпечення, фінансову та цінову політику, логістику подорожей і просування туристичних послуг. Також вивчаються напрями рекламної діяльності туристичних підприємств, взаємодія з партнерами, стандарти обслуговування, нормативно-правове забезпечення функціонування підприємств галузі. Значну увагу приділено перспективам розвитку туризму в Україні та світі в контексті сталого розвитку.

Отримані знання та практичні навички сприятимуть формуванню у здобувачів фахової компетентності в галузі організації туристичної діяльності, вмінню аналізувати ринок туристичних послуг, створювати конкурентоспроможні туристичні продукти, управляти процесами їх реалізації та забезпечувати високу якість обслуговування. Освітній компонент спрямований на розвиток професійної готовності майбутніх фахівців до роботи в умовах

глобальної конкуренції, цифровізації туристичного ринку та зростаючих вимог споживачів до змісту і якості туристичних послуг.

## **МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА**

**Мета освітнього компонента:** формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань про структуру, функціонування та механізми організації туристичної індустрії в Україні та світі, розуміння закономірностей розвитку туристичного ринку, класифікації видів туризму та туристичних послуг. Метою є також опанування загальних і професійних вмінь з організації діяльності туристичних підприємств, формування туристичного продукту, управління ресурсами, взаємодії з партнерами та просування послуг на ринку. Особлива увага приділяється розвитку здатності здобувачів до аналітичного мислення, планування маршрутів, оцінювання ефективності туристичних програм і дотримання стандартів якісного туристичного обслуговування. Опанування освітнього компонента забезпечує підготовку майбутніх фахівців до ефективної професійної діяльності у сфері туризму з урахуванням динаміки ринку, міжнародних тенденцій і принципів сталого розвитку.

### **Завдання:**

- Надання здобувачам вищої освіти системних знань про основні поняття, принципи та закономірності функціонування туристичної індустрії, її інституційну структуру, види туризму та класифікацію туристичних послуг.

- Формування вмінь і навичок щодо організації діяльності туристичних підприємств, включаючи підготовку та реалізацію туристичного продукту, логістику обслуговування туристів, взаємодію з партнерами, клієнтами та постачальниками послуг.

- Опанування методів аналізу ринку туристичних послуг, розрахунку вартості турів, планування маршрутів і програм обслуговування відповідно до запитів цільових сегментів.

- Засвоєння здобувачами навичок дотримання нормативно-правових вимог у сфері туризму, оформлення туристичної документації, забезпечення безпеки туристів та якісного обслуговування.

- Розвиток аналітичного мислення, здатності до прийняття організаційних рішень у змінному ринковому середовищі, врахування тенденцій сталого розвитку у туристичній діяльності.

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

### **Знати:**

- сутність, структуру та особливості функціонування сфери гостинності як складової національної економіки;
- основні економічні категорії, показники та закономірності розвитку підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- особливості формування попиту та пропозиції на ринку послуг сфери гостинності;
- економічні основи діяльності підприємств сфери гостинності, їх ресурсне забезпечення та ефективність використання ресурсів;
- механізми ціноутворення на послуги готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- принципи формування доходів, витрат та фінансових результатів діяльності підприємств сфери гостинності;
- сучасні тенденції розвитку сфери гостинності в Україні та світі;
- вплив зовнішніх і внутрішніх факторів, у тому числі ризиків, на функціонування підприємств галузі;
- нормативно-правові засади регулювання діяльності у сфері гостинності;
- підходи до забезпечення конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.

### **Вміти:**

- аналізувати економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- оцінювати ефективність використання ресурсів підприємств сфери гостинності;

- здійснювати розрахунок витрат, доходів та фінансових результатів діяльності;
- визначати фактори впливу на формування попиту та пропозиції на ринку послуг;
- застосовувати методи економічного аналізу для оцінювання стану та розвитку підприємств сфери гостинності;
- оцінювати ризики діяльності підприємств сфери гостинності та визначати напрями їх мінімізації;
- обґрунтовувати управлінські рішення щодо підвищення ефективності діяльності підприємств;
- здійснювати порівняльний аналіз конкурентного середовища;
- використовувати сучасні інформаційні ресурси для аналізу економічних процесів у сфері гостинності;
- формувати пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств галузі.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ЗДОБУВАЧАМИ**

### **Загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 05 – Здатність працювати в команді.

ЗК 08 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

### **Спеціальні компетентності (СК)**

СК 01 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02 – 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 05 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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 08 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування 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

PH 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.

PH 04 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

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

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

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

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

PH13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 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

1. Комунікативні навички.
2. Крос-культурна компетентність.
3. Критичне та системне мислення.
4. Організованість і тайм-менеджмент.
5. Робота в команді.

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

- ЦСР 4: Якісна освіта
- ЦСР 8: Гідна праця та економічне зростання
- ЦСР 11: Сталі міста і спільноти
- ЦСР 12: Раціональне споживання і виробництво
- ЦСР 17: Партнерство заради сталого розвитку

## ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Вид заняття	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин (денна форма)	30	56	94	180/6 кр.

*Підсумковий контроль – екзамен*

## ПОЛІТИКА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Освітній процес за компонентом «Організація туристичної індустрії» організовано з дотриманням принципів академічної свободи, студентоцентрованого підходу та орієнтації на формування практико-орієнтованих професійних компетентностей. Під час занять здобувачі активно залучаються до тематичних дискусій, аналізу кейсів, вирішення ситуаційних завдань, розробки маршрутів і туристичних програм, що сприяє розвитку критичного мислення, навичок планування та розуміння сучасної структури туристичної галузі.

Курс реалізується з урахуванням індивідуальних освітніх траєкторій та передбачає створення відкритого навчального середовища, що заохочує ініціативність, креативність та командну взаємодію. Оцінювання результатів навчання є комплексним і враховує рівень

залученості здобувачів, глибину опанування змісту, здатність застосовувати отримані знання в реальних або змодельованих умовах туристичного ринку.

При опануванні освітнього компонента обов'язковим є дотримання принципів академічної доброчесності, визначених у локальних нормативних актах МДПУ. Університет забезпечує реалізацію чіткої політики академічної доброчесності, що передбачає процедури запобігання, виявлення та реагування на порушення. У закладі впроваджено відповідні технологічні рішення, включаючи використання системи StrikePlagiarism та інших безкоштовних онлайн-інструментів для перевірки на плагіат.

Здобувачі мають право на визнання результатів навчання, отриманих у процесі неформальної та інформальної освіти, відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у процесі неформальної освіти в МДПУ: <https://surli.cc/mjvuka>.

Під час воєнного стану освітній процес здійснюється у синхронно-асинхронному форматі з використанням цифрових технологій, із обов'язковим дотриманням режиму безпеки під час повітряної тривоги.

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Перелік тем	Кількість годин денна форма			
	л	сем	сп	всього
<b>Модуль 1. Основні поняття, функції та фактори організації туристичної діяльності</b>				
Тема 1. Туризм та його світовий розвиток.	2	4	8	14
Тема 2. Регулювання та управління туристичною діяльністю в Україні.	2	4	8	14
Тема 3. Класифікація видів туристичної та екскурсійної діяльності.	2	4	8	14
Тема 4. Туристичний продукт та його характеристики.	2	4	8	14
Тема 5. Планування діяльності та стратегія економічного розвитку підприємств туризму.	2	4	8	14
Тема 6. Організація туристичних подорожей	2	4	8	14
Тема 7. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності.	4	6	8	18
Тема 8. Виробничо-технічний потенціал туристичного підприємства.	4	6	8	18
Тема 9. Фінансова та цінова політика підприємств туризму.	2	6	10	18
Тема 10. Туристичні формальності.	4	6	8	18
Тема 11. Реклама в індустрії туризму	2	4	6	12
Тема 12. Перспективи розвитку туризму у світі та в Україні.	2	4	6	12
<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>56</b>	<b>94</b>	<b>180</b>

### ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

#### Блок 1. Основні поняття, функції та фактори організації туристичної діяльності

Тема 1. Туризм та його світовий розвиток.

Історія туризму, зміст та основні поняття. Теоретичні аспекти розвитку туризму. Вплив туризму на світову економіку.

Тема 2. Регулювання та управління туристичною діяльністю в Україні.

Характеристика туристичної діяльності та її вплив на економіку України. Туристичні ресурси та інфраструктура – головні складові розвитку туризму в Україні. 3. Туристична індустрія як вид економічної діяльності і складова економіки України.

Тема 3. Класифікація видів туристичної та екскурсійної діяльності.

Класифікація видів туризму за метою. Класифікація видів туризму за часовими характеристиками. Класифікація видів туризму за територіальними ознаками. Класифікація видів туризму за індивідуальними запитами. Класифікація видів туризму за фінансовими

можливостями. Екскурсійна діяльність.

Тема 4. Туристичний продукт та його характеристики.

Концептуальне трактування поняття «туристичний продукт». Економічна сутність турпродукту як різновиду товару. Турпакет: сутність, поняття, основні характеристики. Види та класифікація турів.

Тема 5. Планування діяльності та стратегія економічного розвитку підприємств туризму.

Види планів. Методи та способи планування. Стратегія розвитку підприємства та бізнес-планування.

Тема 6. Організація туристичних подорожей.

Основні етапи створення туристичного підприємства. Туроператорська та тур агентська діяльність підприємства туризму. Ліцензування туристичної діяльності. Сертифікація готельних послуг та послуг харчування.

## **Блок 2. Організаційні засади створення і діяльності туристичного підприємства**

Тема 7. Порядок створення туристичного підприємства та організація його діяльності.

Основні етапи створення туристичного підприємства. Туроператорська та тур агентська діяльність підприємства туризму. Ліцензування туристичної діяльності. Сертифікація готельних послуг та послуг харчування.

Тема 8. Виробничо-технічний потенціал туристичного підприємства.

Ресурсне забезпечення. Виборча база підприємства сфери туризму

Тема 9. Фінансова та цінова політика підприємств туризму.

Зміст і форми фінансової діяльності туристичного підприємства. Витрати підприємства та ціна на туристичний продукт (послуг). Економічна ефективність діяльності туристичного підприємства.

Тема 10. Туристичні формальності.

Види формальностей у міжнародному туризмі. Поліцейські формальності. Паспортні формальності. Візові формальності. Митні формальності та валютний контроль. Медико-санітарні формальності. Формальності безпеки

Тема 11. Реклама в індустрії туризму.

Поняття і напрямки рекламної діяльності туристичного підприємства. Організація рекламної діяльності, принципи та канали поширення реклами. Правила проведення рекламної кампанії та імідж туристичного підприємства

Тема 12. Перспективи розвитку туризму у світі та в Україні.

Прогнози розвитку світового туризму. Перспективи розвитку туризму в Україні та вплив соціальних, демографічних та інших факторів на туристичний ринок

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

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

## **МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми і засоби оцінювання</b>
PH02 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації	Проблемно-тематичний виклад, пояснення і демонстрація, аналіз практичних ситуацій, ознайомлення з нормативними джерелами, фронтальне і групове обговорення.	<b>Поточне оцінювання:</b> усні опитування, виконання тестових завдань, робота з термінами, підготовка тез до теми. <b>Підсумкове оцінювання:</b>

обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.		екзамен.
PH04 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.	Навчальні кейси, робота з галузевою аналітикою, візуалізація даних, аналіз SWOT та PESTEL, колективне обговорення світових трендів.	<b>Поточне оцінювання:</b> порівняльні огляди, підготовка інфографіки, рефлексивні завдання, виконання міні-досліджень. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен.
PH05 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Пояснення, аналіз прикладів, вивчення організаційних моделей, розгляд схем обслуговування, практичні вправи з планування діяльності.	<b>Поточне оцінювання:</b> виконання практичних вправ, таблиці порівнянь, короткі пояснювальні записки. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
PH09 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Вивчення прикладних кейсів, робота з каталогами обладнання, практичні завдання на вибір устаткування для заданих умов, самостійна робота з технічними описами.	<b>Поточне оцінювання:</b> виконання вправ на вибір обладнання, таблиці порівнянь, короткі пояснювальні записки. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
PH11 – Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	Демонстрація онлайн-сервісів, виконання завдань у цифровому середовищі, інструктаж щодо застосування цифрових рішень.	<b>Поточне оцінювання:</b> виконання практичних завдань у Google Workspace/Office 365, онлайн-опитування, скринкасти, перевірка цифрових шаблонів. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
PH12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	Аналіз стандартів якості, вивчення нормативних документів, практичні завдання на оцінку якості, розгляд контрольних чек-листів, робота з кейсами.	<b>Поточне оцінювання:</b> виконання практичних кейсів, аналіз документів з контролю якості, тести, пояснювальні записки. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
PH13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Ознайомлення з органограмами, робота з посадовими інструкціями, проектування структур на прикладі реальних закладів, групові обговорення.	<b>Поточне оцінювання:</b> підготовка структурної схеми, розробка елементів штатного розкладу, виконання ситуаційних вправ. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
PH14 – Організовувати роботу в закладах	Вивчення нормативно-правових актів, аналіз інструкцій, розгляд	<b>Поточне оцінювання:</b> тести, міні-звіти, аналіз

готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	прикладів організації безпечного середовища, тестування на знання правил безпеки.	вимог до безпеки, робота з інструкціями. <b>Підсумкове оцінювання:</b> екзамен
--	---	--

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ФОРМ І ВИДІВ КОНТРОЛЮ

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького [https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/28\\_balno-nakop-systema-otsinyuvannya\\_28.06.2024.pdf](https://mdpu.org.ua/wp-content/uploads/2024/07/28_balno-nakop-systema-otsinyuvannya_28.06.2024.pdf).

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

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

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

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

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

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

### ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ ОЦІНЮВАННЮ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ	М1	М2	РАЗОМ
	Доповіді на семінарських заняттях	5	5	10
	Виконання практичних вправ	5	5	10
	Виконання тестових завдань	5	5	10
	Разом	15	15	30
	САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА			
	Підготовка презентацій і їх захист	10	-	10
	Виконання індивідуальних проєктів	10	-	10
	Виконання тестових завдань	-	10	10
	Разом	20	10	30
	ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (екзамен)	-	-	40
	Загальний бал ОК	-	-	100

## Оцінювання видів навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Творчі завдання (реферат, есе, схеми, презентації)	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 5 балів – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми,</li> <li>– 4 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено широкий аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</li> <li>– 3 бали – завдання виконано згідно вимог, зміст відповідає темі, представлено достатній аналіз проблеми, але є деякі недоліки у тексті,</li> <li>– 1-2 бали – зміст не відповідає темі, є багато недоліків, невідповідність вимогам щодо оформлення, плагіат,</li> </ul> <p>0 балів – відповідь відсутня</p>
Практико-орієнтовані завдання	<p>5 балів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– 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.</li> <li>– 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.</li> <li>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.</li> </ul>

Підсумковим контролем на освітньому компоненті Соціологія економіки та маркетингу є залік, на його складання надається 40 балів. Залік проводиться у формі комплексної контрольної роботи з усіх тем, які були відведені на вивчення ОК впродовж семестру.

Характеристика критеріїв оцінювання знань	Якісна шкала	За 40 бальною шкалою
<p><b>Високий рівень</b> Характеризується глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями – з предмета, вміннями застосувати знання, творча, навчальна діяльність має дослідницький характер, позначена вміннями</p>	Відмінно	36-40

самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію.		
<b>Високий рівень</b> 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
<b>Достатній рівень</b> 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
<b>Середній рівень</b> 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
<b>Початковий рівень</b> 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	<b>A</b>	Відмінно	Зараховано
82-89	<b>B</b>	Добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Задовільно	
60-63	<b>E</b>		

35-59	<b>FX</b>	Незадовільно з можливістю повторного складання	Незараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	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://surl.li/zadhor>)

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/zadhor>, розміщеного на офіційному сайті Університету.

З даним Положенням здобувачів знайомлять куратор ЕCTS, 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.

## **9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Основна**

1. Бабко Н.М. Методичні рекомендації до практичних занять з освітнього компоненту «Організація туристичної індустрії» для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». МДПУ. Запоріжжя. 2024. 49 с.

2. Балашова Р.І. Організація діяльності туристичного підприємства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури. 2020. 184 с.

3. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ: Альтерпрес. 2020.

4. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури. 2020.

5. Планування та організація діяльності підприємства [Електронний ресурс]: навчальний посібник / Г. Б. Веретенникова, В. В. Томах, І. М. Геращенко. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця. 2020. 210 с.

6. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: навч. посіб. Київ: Атіка. 2020. 264 с.

### **Допоміжна**

1. Городня Т.А. Економіка туризму: теорія і практика: навчальний посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2020. 436 с.

2. Мальська М.П. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2020. 544 с.

3. Мальська М. П., Худо В. В. Розвиток туристичної індустрії України в умовах воєнного стану. Економіка та суспільство. 2022. № 39.

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 чинник економічного розвитку регіонів. Регіональна економіка. 2023. № 1. С. 112-118.

7. Іванова Л. О. Особливості функціонування 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.

9. Бондаренко О. С. Економічна ефективність підприємств сфери гостинності в умовах нестабільності. Бізнес Інформ. 2024. № 3. С. 120-126.

10. Ковальчук І. В. Цифровізація сфери гостинності як фактор підвищення конкурентоспроможності. Економіка та держава. 2025. № 1. С. 88-93.

11. Шевченко Л. Г. Інноваційні підходи до управління підприємствами сфери гостинності. Ефективна економіка. 2025. № 2.

## **10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТ**

1. Все про туризм. Туристична бібліотека. URL: <https://tourlib.net/ua/>

2. Офіційний сайт Головного управління статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

3. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

4. Офіційний сайт інституту глобальних стратегій. URL: <https://uisgda.com/ua/index.html/>

5. Офіційний сайт національної бібліотеки України імені Ярослава Мудрого. URL: <https://nlu.org.ua/>

6. Національний банк України. URL: <https://bank.gov.ua>

7. Міністерство економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua>

8. Державне агентство розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua>

9. Все про туризм. Туристична бібліотека. URL: <https://tourlib.net/ua/>

10. Центр економічної стратегії. URL: <https://ces.org.ua>

11. Європейська Бізнес Асоціація. URL: <https://eba.com.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>