


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>	Управління та планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <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 Семестр	2025-2026 5, 6 семестр
Викладач	Бабко Наталя Миколаївна, доцент, кандидат економічних наук
Посилання на профайл викладача	ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-7620-9500
Контактна інформація та комунікація (зворотний зв'язок) з викладачем	Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького. Онлайн-консультації: червоний тиждень щосереди з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰ зелений тиждень щоп'ятниці з 12 ⁰⁰ до 13 ⁰⁰
Сторінка освітнього компоненту на сайті ЦОДТ	https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=5816

АНОТАЦІЯ

Освітній компонент «Управління і планування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» викладається у 5 і 6 навчальному семестрі та складає 8 кредитів ECTS.

Структурно ОК передбачає, з одного боку, вивчення теоретико-методологічних основ управління господарською діяльністю в індустрії гостинності, розкриття сутності планування як базової управлінської функції, формування системного уявлення про логістичні процеси, їхню роль у забезпеченні ефективної роботи підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. Здобувачі знайомляться з концепціями логістичного менеджменту, моделюванням логістичних систем, технологіями матеріально-технічного забезпечення, транспортування, збуту та логістичного сервісу, що дозволяє зрозуміти взаємозв'язок управлінських рішень з економічною результативністю підприємства.

З іншого боку, компонент охоплює методи стратегічного і поточного планування діяльності підприємств, організацію та контроль виробничих процесів, підготовку бізнес-планів, планування персоналу, витрат і фінансів. Значна увага приділяється аналітичним та прогностичним аспектам управління, застосуванню сучасних інструментів контролінгу та операційного менеджменту. Окремо розглядаються підходи до планування оновлення продукції, інфраструктурного розвитку, оптимізації ресурсного забезпечення та розрахунку планових показників.

Отримані знання та навички сприятимуть формуванню цілісної картини управлінських процесів у сфері гостинності, розвитку аналітичного і стратегічного мислення здобувачів, їх здатності приймати обґрунтовані управлінські рішення, організовувати ефективну діяльність підприємства в умовах сучасних економічних трансформацій і зростаючої конкуренції. Освітній компонент спрямований на підвищення фахової готовності майбутніх управлінців до реалізації завдань сталого розвитку та економічної результативності бізнесу.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Мета освітнього компонента: формування у здобувачів вищої освіти цілісної системи знань з управління та планування діяльності в індустрії гостинності, розуміння закономірностей функціонування готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в умовах ринкової економіки, опанування загальних і професійних вмінь і навичок стратегічного, тактичного й оперативного управління підприємствами галузі. Метою є також розвиток спроможності до аналізу виробничо-господарських процесів, обґрунтування управлінських рішень, розробки логістичних моделей, бізнес-планів та планово-аналітичних документів. Особлива увага приділяється розвитку здатності здобувачів до інтеграції управлінських підходів у практичну діяльність підприємств, критичної оцінки ефективності їх функціонування, оптимізації ресурсного забезпечення та організації системи контролю. Опанування освітнього компонента забезпечує підготовку майбутніх управлінців до ефективної професійної діяльності в динамічному ринковому середовищі, що ґрунтується на стратегічному мисленні, відповідальності та здатності до адаптації в умовах невизначеності.

Завдання:

- надання здобувачам системних знань щодо теоретико-методологічних засад управління та планування у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, основних понять, концепцій і моделей управлінських рішень, а також формування розуміння місця планування як ключової функції менеджменту в індустрії гостинності;

- формування вмінь і навичок аналізу виробничо-економічної діяльності підприємств, планування фінансових, кадрових, інфраструктурних та матеріально-технічних ресурсів, розробки стратегій розвитку та оптимізації діяльності;

- опанування здобувачами сучасних управлінських і логістичних підходів, інструментів оперативного, стратегічного та бізнес-планування, а також механізмів оцінювання ефективності управлінських рішень і контролю їх реалізації;

- застосування методів комплексного планування й управління в умовах трансформаційної економіки, впровадження інноваційних та цифрових інструментів управління, з орієнтацією на сталий розвиток, ефективність і конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

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

Знати:

- теоретико-методологічні основи управління та планування діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- сутність, принципи та функції менеджменту і планування в індустрії гостинності;
- основи логістичного менеджменту, структуру та елементи логістичних систем;
- методи стратегічного, тактичного й оперативного планування діяльності підприємств;
- підходи до формування та реалізації бізнес-планів;
- методи аналізу виробничо-господарської діяльності та оцінювання ефективності управлінських рішень;
- принципи організації виробничих, сервісних і управлінських процесів у сфері гостинності;
- сучасні інструменти контролю, контролінгу та управління ресурсами підприємства.

Вміти:

- аналізувати діяльність підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу та оцінювати її ефективність;
- розробляти стратегічні, поточні та оперативні плани діяльності підприємства;
- формувати та обґрунтовувати управлінські рішення з урахуванням ринкових умов;
- застосовувати методи логістичного управління для оптимізації ресурсних потоків;
- здійснювати бізнес-планування та розробляти планово-аналітичні документи;
- організовувати виробничі та сервісні процеси на підприємствах індустрії гостинності;
- використовувати сучасні інформаційні та цифрові інструменти в управлінні;
- здійснювати контроль за виконанням планів та коригувати діяльність підприємства;

- прогнозувати результати діяльності та розробляти заходи щодо підвищення конкурентоспроможності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ЗДОБУВАЧАМИ

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК05 – Здатність працювати в команді.

ЗК09 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності (СК)

СК01 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК03 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК04 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК05 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК06 – 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

СК09 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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 готельно-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

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.

РН04 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

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

РН06 – Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

PH12 – 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.

PH15 – Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

SOFT-SKILLS, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ В ОСВІТНЬОМУ КОМПОНЕНТІ

1. Системне та критичне мислення.
2. Прийняття управлінських рішень.
3. Командна робота.
4. Адаптивність і резилієнтність.
5. Лідерство та відповідальність.

ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Вид заняття	Лекції	Семінарські заняття	Самостійна робота	Всього (годин, кредитів)
Кількість годин (денна форма)	46	62	132	240/8 кр.

Підсумковий контроль – екзамен

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.

Під час воєнного стану освітній процес організовується у синхронно-асинхронному форматі з використанням цифрових технологій і з обов'язковим дотриманням режиму безпеки у випадку оголошення повітряної тривоги.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Перелік тем	Кількість годин денна форма			
	л	сем	сп	всього
Блок 1. Логістичне управління в індустрії гостинності				
Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 3. Логістика постачання у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та ресторанному	2	2	4	8

бізнесі				
Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та ресторанному бізнесі	2	2	4	8
Блок 2. Планування і контроль діяльності підприємств індустрії гостинності				
Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	2	4	8
Тема 11. Система планів підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	2	6	10
Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	2	6	10
Тема 13. Виробництво продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	2	6	10
Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	2	6	10
Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	2	6	10
Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	4	6	10
Тема 17. Персонал і оплата праці на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	12
Тема 18. Виробнича інфраструктура підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Тема 19. Витрати виробництва підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Тема 22. Організаційно-технічний розвиток підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Тема 23. Бізнес-планування на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	2	4	8	14
Разом	46	62	132	240

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Блок 1. Логістичне управління в індустрії гостинності

Тема 1. Концептуальні основи логістики в готельному та ресторанному бізнесі.

Основні поняття й визначення логістики. Системний підхід як методологічна база логістики. Властивості логістичних систем, її типи. Основні принципи логістичних систем.

Тема 2. Моделювання логістичних систем у готельному та ресторанному бізнесі.

Передумови розвитку логістики у готельному та ресторанному бізнесі. Мета та завдання логістичних систем в ГРБ. Функціональні області застосування логістичних систем. Моделювання логістичної системи та зміст логістичного ланцюга у готельному та ресторанному бізнесі. Логістичне управління у готельному та ресторанному бізнесі.

Тема 3. Логістика постачання в готельному та ресторанному бізнесі .

Сутність та основні завдання систем постачання в готельному та ресторанному бізнесі. Передумови впровадження логістики постачання у готельному та ресторанному господарстві. Основні етапи процесу закупівлі. Критерії та етапи вибору постачальника. Методи закупівлі та практичне застосування системи постачань «точно в термін».

Тема 4. Логістика запасів у готельному та ресторанному бізнесі.

Матеріальні запаси у готельному та ресторанному бізнесі. Мотиви створення

матеріальних запасів та їх види. Оптимізація та моделі управління запасами. Логістичні системи управління матеріальними запасами. Сутність методів ABC-XYZ аналізу в управлінні матеріальними запасами.

Тема 5. Транспортна логістика у готельному та ресторанному бізнесі.

Сутність, завдання логістичних транспортних систем. Вибір виду і типу транспортних засобів. Види та планування транспортних маршрутів. Критерії вибору перевізника.

Тема 6. Логістична система виробництва у готельному та ресторанному бізнесі.

Завдання та функції виробничої логістики. Внутрішньовиробнича логістична система у ресторанному господарстві. Логістична концепція організації виробництвом у закладах ресторанного господарства. Забезпечення гнучкості виробництва. Логістичні системи керування матеріальними потоками у виробництві.

Тема 7. Збутова логістика у готельному та ресторанному бізнесі.

Сутність та основні завдання збутової логістики у готельному та ресторанному господарстві. Логістичні канали збуту в логістичній системі закладів готельного та ресторанного господарства. Побудова логістичної системи збуту в готельному та ресторанному бізнесі. Оптимізація збутової діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Логістичні концепції і системи у сфері розподілу продукції.

Тема 8. Логістичний сервіс у готельному та ресторанному бізнесі.

Основні поняття, зміст та задачі логістичного сервісу. Формування системи логістичного сервісу. Критерії логістичного обслуговування споживачів. Управління якістю логістичних процесів.

Тема 9. Інформаційна логістика у готельному та ресторанному бізнесі.

Бронювання та управління номерами готелю. Впровадження систем онлайн-замовлень для забезпечення зручності клієнтів та ефективного управління. Інвентаризація та постачання. Клієнтське обслуговування та зворотний зв'язок.

Блок 2. Планування і контроль діяльності підприємств індустрії гостинності

Тема 10. Сутність планування та особливості його здійснення на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Сутність планування. Предмет, зміст та задачі курсу. Сучасні методологічні підходи до планування господарської діяльності та філософські концепції планування. Системний підхід та раціональний вибір у плануванні.

Тема 11. Система планів підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Система планів підприємства, їх зміст, особливості, взаємозв'язок. Методи та інструментарій розробки планів, їх інформаційна та нормативна база. Організаційні форми планування.

Тема 12. Маркетингові дослідження, планування збуту і контролю продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Дослідження цільової аудиторії, конкурентів, тенденцій ринку, попиту на продукцію. Сегментація ринку, оцінка попиту. Стратегія розподілу: вибір каналів збуту, оптимального місця розташування точок продажу. Встановлення цін на продукцію на основі конкурентоспроможності, витрат виробництва та споживчої цінності. Розробка маркетингових стратегій, рекламних кампаній, акцій та інших заходів для просування продукції на ринку. Моніторинг виробництва і аналіз продажів.

Тема 13. Виробництво продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Виробнича програма підприємства, її зміст та основні завдання. Формування плану і контролю виробництва продукції. Методика розрахунку показників плану і контролю виробництва. Календарний розподіл виробничої програми, її оптимізація.

Тема 14. Оперативно-календарне планування і контроль на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст, мета і завдання оперативно-календарного планування і контролю (ОКПК). Основні календарно-планові розрахунки в ОКПК. Системи ОКПК на підприємстві.

Тема 15. Матеріально-технічне забезпечення виробництва на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст і основні завдання плану МТЗВ, основні показники та порядок його розробки. Планування і контроль потреби в сировині і матеріальних ресурсах. Запаси, їх види та регулювання. Планування і контроль зовнішніх перевезень.

Тема 16. Забезпечення операційної діяльності виробничою потужністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Вивчення тенденцій ринку, вимог споживачів та прогнозування попиту на продукцію. Оцінка виробничих можливостей. Розробка виробничого плану. Впровадження ефективних методів управління запасами, виробництва та постачання для максимізації продуктивності та зниження витрат.

Тема 17. Персонал і оплата праці на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Процес пошуку, відбору і прийому нових співробітників з відповідними навичками та кваліфікацією. Організація робочого процесу і мотивація персоналу. Системи оплати праці. Забезпечення відповідних умов праці, дотримання норм та стандартів щодо безпеки праці.

Тема 18. Виробнича інфраструктура підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

Роль і склад допоміжних виробництв і обслуговуючих господарств. Планування і контроль забезпечення підприємства технологічною оснасткою. Планування і контроль ремонтного обслуговування виробництва. Планування і контроль енергообслуговування. Планування і контроль транспортного обслуговування.

Тема 19. Витрати виробництва на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст плану витрат виробництва продукції. Суть кошторису витрат на виробництво, його призначення і структура. Методика основних розрахунків кошторису. Планування зниження собівартості продукції і методика його розрахунку за факторами.

Тема 20. Фінансове планування і контроль на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Зміст і завдання фінансового плану і контролю на підприємстві. Планування і контроль прибутку підприємства. Методи оптимізації грошових потоків. Оцінка фінансового стану підприємства на основі балансу доходів та видатків.

Тема 21. Планування і контроль оновлення продукції на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Розробка і впровадження нових продуктів або покращення існуючих. Створення прототипів нових продуктів або версій існуючих для тестування з метою оцінки їх прийнятності та ефективності. Контроль за виробництвом нових продуктів для забезпечення відповідності стандартам якості і технічним характеристикам. Збір і аналіз відгуків споживачів щодо нових продуктів для виявлення можливостей для подальшого вдосконалення.

Тема 22. Організаційно-технічний розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Оцінка організаційної структури, технічних можливостей та процесів. Встановлення стратегічних цілей і завдань для подальшого розвитку організації. Аналіз новітніх технологій, які можуть підвищити продуктивність або якість продукції. Розвиток персоналу і створення інноваційної культури на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 23. Бізнес-планування на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Прогнозування фінансових результатів, визначення потреб у фінансуванні. Визначення структури компанії, обов'язків та внутрішніх процесів. Планування виробничих процесів, постачання сировини, виробничі площі та логістичні потоки. Оцінка ризиків та контрольні механізми.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№ п/п	Зміст	Кількість балів
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

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми і засоби оцінювання
PH02 – 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, ресторанных та туристичних послуг, а також суміжних наук.	Пояснення ключових понять, фронтальне опрацювання термінів, робота з професійною літературою, тематичні вправи, обговорення прикладів з практики, навчальні міні-лекції.	Поточне оцінювання: виконання тестів, словникові вправи, усні відповіді, участь в обговореннях, короткі аналітичні завдання. Підсумкове оцінювання: екзамен.
PH04 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.	Використання кейсів і прикладів з реальної практики, інтерактивне обговорення, інтерпретація сучасних досліджень, обговорення проблемних питань, групова робота з узагальненням матеріалу.	Поточне оцінювання: участь у семінарах, аналітичні завдання, міні-презентації, рефлексивні нотатки, перевірка засвоєння матеріалу за допомогою тестів. Підсумковий контроль: екзамен.
PH05 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Пояснення теоретичних засад, аналіз прикладів з практики, побудова алгоритмів організації діяльності, розбір реальних управлінських рішень, робота в парах.	Поточний контроль: аналіз виробничих ситуацій, виконання індивідуальних завдань, тестування, короткі доповіді. Підсумковий контроль: екзамен.
PH06 – Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.	Комбіноване навчання з акцентом на аналіз практичних кейсів, самостійне вивчення прикладів з бізнес-середовища, робота з науковими джерелами, моделювання ситуацій, обговорення альтернативних підходів.	Поточний контроль: обговорення на заняттях, виконання кейсів, створення схем, представлення власних бачень вирішення управлінських завдань. Підсумковий контроль: екзамен.
PH12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.	Акцент на практичному підході: виконання прикладних завдань, аналіз стандартів якості, вивчення інструктивних і нормативних документів, моделювання контрольних процедур.	Поточний контроль: звіти за результатами аналізу, робота з нормативами, обґрунтування управлінських дій щодо підвищення якості, тести. Підсумковий контроль: екзамен.
PH13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність,	Пояснення структури підприємств, аналіз організаційних моделей, робота з прикладами штатних розписів,	Поточний контроль: побудова органограм, оформлення штатного розпису, обґрунтування

визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	вивчення посадових інструкцій, створення схем і таблиць.	кваліфікаційних вимог, тестування. Підсумковий контроль: екзамен.
РН15 – Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.	Методи активного навчання: розв'язання практичних ситуацій, стратегічне планування, робота з фінансово-економічними показниками, проектування планів діяльності підприємства.	Поточний контроль: аналітичні записки, колективне планування, оцінювання рішень за кейсами, перевірка планових розрахунків, міні-тести. 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://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 ОК = 100 балів; КР = 100 балів; НП = 100 балів.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВИДИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧА, ЯКА ПІДЛЯГАЄ	РОБОТА ЗДОБУВАЧІВ НА НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТТЯХ				
	Б1	Б2	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"> – 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.

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>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.</p>	Відмінно	36-40
<p>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.</p>	Добре	33-35
<p>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.</p>	Добре	30-32
<p>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.</p>	Задовільно	27-29
<p>Початковий рівень Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення.</p>	Задовільно	24-26
<p>Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач.</p>	Не зараховано (з можливістю повторного складання екзамену)	21-23
<p>Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватись при виконанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень</p>	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	Оцінка	Оцінка за національною шкалою
------------------------	--------	-------------------------------

навчальної діяльності	ECTS	Для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики, диференційований залік	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://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 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.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Крикавський Є. В., Чухрай Н. І., Чернописька Н. В. Логістика та управління ланцюгами постачання: навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки. 2021. 320 с.
2. Шимко О. В., Рижиков В. С., Грибкова С. М. Планування діяльності підприємства в умовах цифрової економіки: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури. 2022. 304 с.
3. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: оновлений підхід: навчально-методичний посібник. Полтава: ПУЕТ. 2021. 140 с.
4. Бойко М. Г., Охріменко А. Г. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ. 2022. 356 с.
5. Кальченко А. Г. Логістика підприємства: сучасні підходи до управління: навчальний посібник. Київ: КНЕУ. 2023. 380 с.
6. Герасименко В. Г., Нікітін О. М. Економіка та організація діяльності підприємств сфери гостинності: навчальний посібник. Одеса: Астропринт. 2021. 300 с.
7. П'ятницька Г. Т., Григоренко О. М. Менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ. 2023. 340 с.

8. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві: навчальний посібник / за ред. С. М. Цвілий, Т. С. Кукліної, В. М. Зайцевої. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка». 2023.
9. UNWTO. Tourism and Hospitality Management in Crisis Conditions. Madrid: World Tourism Organization. 2022. 210 p.
10. OECD. Tourism Trends and Policies 2024. Paris: OECD Publishing. 2024. 420 p.

Допоміжна

1. Бовш Л. А., Гопкало Л. М. Управління сервісною діяльністю у готельному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5. № 1. С. 45-55.
2. Кулик А. М., Бриндзя З. Ф. Інструменти планування діяльності підприємств сфери гостинності. Інноваційна економіка. 2021. № 3. С. 60-66.
3. Зінченко В. В. Бізнес-планування в умовах нестабільності економіки. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5. № 2. С. 210-218.
4. Постова В. В., Лук'янець А. В. Управління іміджем підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2021. № 18. С. 72-78.
5. Антошкова Н. А. Трансформація ринку ресторанних послуг в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 38. С. 115–120.
6. Федорова В. О. Логістичні інновації у сфері гостинності. Харків: ФОП Бровін О. В. 2023. 180 с.
7. Гуменюк В. В. Стратегічне управління підприємствами туризму в умовах невизначеності. Економіка та держава. 2023. № 5. С. 98-103.
8. Державна служба статистики України. Туристична діяльність в Україні у 2023 році: статистичний збірник. Київ. 2024. 150 с.
9. World Economic Forum. Travel and Tourism Development Index 2024. Geneva. 2024. 200 p.
10. European Commission. Transition Pathway for Tourism. Brussels. 2023. 120 p.

10. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТ

1. Офіційний сайт наукового журналу «Маркетинг і менеджмент інновацій». URL: <http://mmi.fem.sumdu.edu.ua/>.
2. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
3. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua/>
4. Офіційний портал Верховної Ради України (законодавство). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/>
5. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
6. Офіційний сайт інституту глобальних стратегій. URL: <https://uisgda.com/ua/index.html/>
7. Офіційний сайт національної бібліотеки України імені Ярослава Мудрого. URL: <https://nlu.org.ua/>
8. Офіційний сайт інтернет-порталу для управлінців «Management». URL: <https://www.management.com.ua/>
9. Інформаційно-аналітичний портал «ЛІГА:ЗАКОН». URL: <https://www.liga.net/>
10. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UN Tourism). URL: <https://www.unwto.org/>
11. Офіційний сайт Європейської комісії (туризм та бізнес). URL: <https://ec.europa.eu/>
12. Офіційний сайт Всесвітнього економічного форуму (аналітика розвитку туризму та бізнесу). URL: <https://www.weforum.org/>