

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Міжнародний гуманітарний університет

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ТітомирЛ.А.

М Е Т О Д И Ч Н І Р Е К О М Е Н Д А Ц І Ї

до виконання самостійних робіт
з навчальної дисципліни

«Гостинність»

для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності
181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання

Одеса , 2024р

УДК 338.478.2:640.4(075.8)

Затверджено Вченою радою Міжнародного гуманітарного університету
(протокол №1 від 31.08. 2024р)

Рецензенти:

Директор оздоровчого комплексу «Кароліно» АО «Одесатурист»- Надія
Смирнова

Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з навчальної
дисципліни «**Гостинність**»
для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності
181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укладач-
к.т.н.,доцент ТітомирЛ.А.Одеса:Міжнародний гуманітарний
університет,2024.25 с

Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з навчальної
дисципліни «**Гостинність**» розроблені для здобувачів першого(
бакалаврського) рівня вищої освіти. Рекомендації охоплюють всі теми для
забезпечення ефективного засвоєння навчальної дисципліни. Методичні
рекомендації стануть корисними для студентів у процесі вивчення
дисципліни та допоможуть їм сформувати системне уявлення про сучасну
сферу гостинності та придбання необхідних практичних навичок для
професійної діяльності.

ПЛАН

Вступ

Структура навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни

Вимоги до виконання самостійних робіт

Тематика до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Тема 1 Поняття гостинності .Характеристика моделей гостинності.

Тема 2. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу

Тема 3 Інновації в індустрії гостинності.

Тема 4. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності ресторанного господарства

Тема 5. Туристична діяльність у сфері гостинності.

Тема 6 Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності .

Тема 7. Основи сучасної гостинності у закладах ресторанного бізнесу

Тема 8 Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності.

Тема 9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності

Тема10.Організація туристичних анімаційних послуг у сфері гостинності

Тема 11 Загальні стандарти обслуговування на підприємствах сфери гостинності..

12. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності

Вимоги до виконання індивідуальних робіт

Теми рефератів та презентацій

Рекомендована література

Вступ

Якісна освіта є запорукою майбутнього країни, важливою складовою її національної ідентичності та державного добробуту. Державна національна програма "Освіта. Україна XXI ст. " визначила стратегію розвитку освіти в Україні, пріоритетні напрями та шляхи створення системи безперервного навчання. Концепція модернізації вищої освіти в Україні передбачає

докорінний перегляд і створення програми її зближення з європейським освітнім і науковим простором. Запорукою цього процесу виступає збереження здобутків національної системи освіти з одночасним урахуванням світових освітніх тенденцій. Модернізація вищої освіти відповідно до вимог Болонського процесу – це нова філософія освітньої діяльності, яка потребує нового, інноваційного мислення, нових принципів організації навчального процесу, нових взаємовідносин між науково-педагогічними працівниками та студентами, підвищення самостійності які формують навички самоорганізації та самоосвіти. В сучасних умовах ринку праці та особливостей працевлаштування, зростають вимоги до професійної компетентності випускників, що обумовлює якісно нові форми та методи вищої освіти, спрямовані на створення цілісної системи безперервної освіти, на розширення сфери самостійної діяльності студентів.

Розширення функцій та зростання ролі самостійної роботи студентів не тільки веде до збільшення її обсягу, а й обумовлює зміну у взаємовідносинах між викладачем і студентом як рівноправними суб'єктами навчальної діяльності, привчатимуть його самостійно вирішувати питання організації, планування, контролю за своєю навчальною діяльністю, виховуючи самостійність, як особисту рису характеру

Метою навчальної дисципліни «Гостинність» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навичок з загальних підходів та принципів формування концепцій моделей гостинності; факторів впливу та сучасних тенденцій розвитку ресторанної індустрії як складовою сфери гостинності.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. На понятійному рівні – основні категорії, поняття та їх визначення з курсу, зміст предмету «Гостинність» та його структуру, особливості .
2. Описувати основні ознаки складових сфери гостинності

Уміння:

3. Розуміти якісні зміни , що відбуваються на сучасному етапі у сфері гостинності.
4. Визначати останні зміни та особливості туристичної діяльності.

5. Пояснювати зміст загальних тенденцій подальшого розвитку сфери гостинності.

6. Застосувати знання: на рівні відтворення – правильно оцінювати сутність та зміст складових сфери гостинності; на творчому рівні – використовувати свої внутрішні якості у підвищенні ефективності основ своєї професійної діяльності.

Навички:

7. Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання самостійних завдань.

8. Аргументовано обговорити та обґрунтувати типи світових моделей гостинності.

У процесі реалізації програми дисципліни «Гостинність» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Навчальна дисципліна «Гостинність» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 28. Розробляти концепції закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		Л	П	ла б	ін д	с.р.		Л	П	лаб	Інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Вступ. Поняття гостинності Характеристика моделей гостинності	14	2	2			10	19	2	2			15
Тема 2. Історичний розвиток гостинності в Україні та різних країнах світу	14	2	2			10	15					15
Тема 3. Інновації в індустрії гостинності.	18	4	4			10	17	2	2			13
Тема 4 Сучасні тенденції розвитку системи гостинності ресторанного господарства	18	4	4			10	17	2	2			13

Тема 5. Туристична діяльність у сфері гостинності.	14	2	2			10	13					13
Тема 6 Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності	14	2	2			10	13					13
Тема7 Основи сучасної гостинності у закладах ресторанного бізнесу .	14	2	2			10	17	2	2			13
Тема8. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності .	14	2	2			10	13					13
Тема 9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності..	14	2	2			10	17	2	2			13
Тема 10. Організація туристичних анімаційних послуг у сфері гостинності.	18	4	4			10	13					13
Тема 11. Загальні стандарти обслуговування на підприємствах сфери гостинності.	14	2	2			10	13					13

Тема 12. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності	14	2	2			10	13					13
Усього годин	180	30	30	-	-	120	180	10	10	-		160
Підсумковий контроль-залік												

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Поняття гостинності. Характеристика моделей гостинності

Основні терміни та визначення .Поняття «послуга» у сфері гостинності.

Основні складові сфери гостинності. Типи концепцій . Сучасні моделі гостинності

Тема 2. Історичний розвиток гостинності в Україні та різних країнах світу

Фактори впливу на розвиток міжнародної сфери гостинності.

Загальні етапи становлення індустрії гостинності в Україні

Тема 3.Інновації в індустрії гостинності.

Основні терміни та визначення поняття «інновація» .

Характеристика основних типів інновацій сфери гостинності.

Тема 4. Сучасні тенденції розвитку системи гостинності ресторанного господарства .

Основні етапи становлення підприємств харчування як складової в індустрії гостинності.

Особливості сучасного розвитку підприємств харчування в індустрії гостинності.

Тема 5. Туристична діяльність у сфері гостинності.

Визначення поняття «туризм» Види формальностей у міжнародному туризмі

Особливості визначення Економічний вплив туризму на становлення та подальший розвиток гостинності.

Тема 6 Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності

Туристична діяльність в Україні: поняття, розвиток, мотивація, вплив .

Аналіз сучасного стану туристичної діяльності України в індустрії гостинності.

Тема 7 Основи сучасної гостинності у закладах ресторанного бізнесу

Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Основні принципи та правила високоякісного обслуговування у сфері гостинності

Тема 8. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності

Принципи професійного поведіння обслуговуючого персоналу.

Корпоративна етика

Тема 9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності

Принципи формування конкурентоспроможності

Напрями конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг та їх характеристика

Тема 10. Організація туристичних анімаційних послуг у сфері гостинності

.Загальні напрями глобалізації туристичної діяльності

Функції анімаційної діяльності у сфері туристичного і готельно-ресторанного бізнесу

Тема 11. Загальні стандарти обслуговування на підприємствах сфери гостинності.

Стандарти обслуговування: цілі та завдання

Характеристика особливостей загальних та спеціалізованих вимог стандартів у сфері гостинності

Тема 12. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності

Загальна характеристика сучасного керівника в індустрії гостинності.
Оцінка діяльності персоналу

Вимоги до виконання самостійних робіт

Метою самостійної роботи є вироблення навичок опрацювання спеціальної літератури та інших матеріалів, необхідних для належного засвоєння предмета навчальної дисципліни, а також для розвитку сталих умінь до самостійного вивчення і викладання одержаної інформації. Самостійна робота є основним засобом засвоєння студентом навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача.

Основні види самостійної роботи, які повинні використовувати студенти:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Вивчення додаткової літератури.
3. Робота із законодавчими, нормативними й інструктивними матеріалами.
4. Підготовка до практичних занять.
5. Робота над індивідуальними завданнями.
6. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.

Студентам для ефективної самостійної роботи рекомендована література для оволодіння дисципліною. Вона містить книги, навчальні посібники, монографії, автореферати, наукові статті, законодавчі документи, електронні ресурси тощо. Загальні рекомендації до організації самостійної роботи:

- Під час підбору літератури з того чи іншого питання необхідно вміти скласти бібліографічні записи згідно з єдиними вимогами, які є обов'язковими для оформлення бібліографічного апарату.

- У процесі самостійного навчання важливо вміти робити записи прочитаного. Під час опрацювання книг застосовують такі види записів: складання плану; виписування цитат; записи висновків, складання тез; складання конспекту; складання анотацій; написання реферату; рецензування; систематизація зведених оглядів; підготовка зведеного конспекту; складання схем, таблиць тощо.
- Робота з книгою в такий спосіб допомагає синтезувати основні думки й положення, сприяє розвитку логічного мислення.
- Студент має вміти складати конспект. Власне конспект - це короткий, послідовний, стислий письмовий виклад основного змісту книги, статті, лекції, записаний у розповідній формі. У конспекті можна записувати тези, виписки, цитати, цифрові матеріали, таблиці, графіки, окремі рисунки. Виклад конспективного запису має бути послідовним, логічно зв'язаним. Для підтвердження окремих положень необхідно записувати найяскравіші приклади. У конспекті треба чітко записувати заголовки й підзаголовки, що є в роботі, позначаючи їх підкресленням, іншим чорнилом.
- Для одержання інформації студенти можуть користуватися бібліотекою університету, де мають право одержувати у користування книги, документи та інші носії інформації з бібліотечних фондів ,відповідно до правил користування бібліотекою. Пошук потрібної літератури можливий за допомогою електронного каталогу бібліотеки університету.
- У наш час для додаткової інформації студенти можуть користуватися й Інтернетом. Для цього їм насамперед необхідно оволодіти методикою роботи в Інтернеті.

Самостійна робота студента полягає в опрацювання лекційного матеріалу за темами. Самостійне вивчення додаткових питань, які представлені по кожній темі дисципліни, а також самостійне опрацювання матеріалу у вигляді виконання індивідуального завдання. .

Індивідуальне завдання з навчальної дисципліни “Гостинність” є формою самостійної роботи студентів і виконується у вигляді реферативної роботи або презентації(за вибором).

Тема 1. Поняття гостинності. Характеристика моделі гостинності

Мета роботи: вивчення основних термінів і визначень поняття «гостинність» .

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основні трактування поняття «індустрія гостинності».
- 2.Закордонна методологія
- 3.Вітчизняна методологія.
- 4.Сучасне наукове поняття « гостинність» :основні терміни
- 5.Загальні складові індустрії гостинності.
6. Визначте та опишіть головні особливості Європейської та Східноєвропейської моделей гостинності.
7. Визначте та опишіть головні особливості Американської та Азійської моделей гостинності.Відмінність кожної з концепцій моделей гостинності:гуманітарна, технологічна, функціональна і комерційна.

Індивідуальне завдання:

1. Визначте найважливіші внутрішні та зовнішні фактори гостинності
2. Характеристика моделі гостинності в Україні.
3. Реферат: Індивідуальні складові гостинності різних країн світу.

Тема 2 Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу

Мета роботи: ознайомлення студентів з основними історичними етапами становлення гостинності у світі.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності у світі.
2. Основні етапи становлення гостинності в залежності від соціального, економічного та культурного рівня розвитку країн світу.

3. Характеристика чотирьох етапів розвитку індустрії гостинності , з врахуванням історичних особливостей.

Індивідуальне завдання:

1. Які види чинників в 19 столітті були головними для розвитку індустрії гостинності. ?
2. Які європейські країни були першими у впровадженні послуги харчування?

Тема 3.Інновації в індустрії гостинності. Розвиток індустрії гостинності в Україні.

Мета роботи: ознайомити студентів з основними етапами розвитку гостинності в Україні та типами сучасних інновацій.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності в Україні.
2. Характеристика чотирьох етапів розвитку індустрії гостинності , з врахуванням історичних та національних особливостей України.
3. Перші українські готелі та ресторани : особливості архітектури і послуг.
- 4.Загальна характеристика основних типів інновацій: продуктові,технологічні, екологічні, організаційні.

Індивідуальне завдання:

1. Чим відрізняються постійні двори і харчевні у якості гостинності?
2. Презентація:Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності в Україні.

Тема 4. Сучасні тенденції розвитку систем ресторанної гостинності у різних країнах світу. .

Мета роботи: ознайомити студентів з історією та сучасною організацією ресторанного господарства, розглянути етапи цього розвитку та сучасні тенденції.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основні терміни та визначення у галузі ресторанного господарства.
2. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.
3. Загальна структура підприємства ресторанного господарства.

Індивідуальне завдання:

- 1 Презентація: Найбільш оригінальні ресторани в готелях різних країн світу.
- 2 Презентація: Самостійні підприємства харчування- кафе і бари

Тема 5. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму на гостинність.

Мета роботи: ознайомити студентів з історією та сучасним розвитком туризму різних країн світу.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основні терміни та визначення поняття «туризм»
2. Основні напрямки та перспективи розвитку туризму як проява гостинності.
3. Мотивація здійснення подорожей

Індивідуальне завдання:

1. Які туристичні міжнародні програми Вам відомі?
2. Презентація: Найбільш туристичні країни світу.

Тема 6. Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності

Мета роботи: ознайомити студентів з історією та сучасним розвитком туризму в Україні.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Організація рекреаційного господарства України
2. Основні напрямки та перспективи розвитку туризму в Україні .
3. Державне регулювання туристичною діяльністю в Україні.

Індивідуальне завдання:

1. Економічний вплив регіону на розвиток туризму(за вибором) .
2. За даними мережі Інтернет охарактеризуйте туристичну активність в Одеській області.(презентація)

Тема 7 Основи сучасної гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу

Мета роботи: ознайомити студентів з особливостями сучасної гостинності в готельно-ресторанних підприємствах.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства
2. . Основні принципи та правила високоякісного обслуговування.
3. Дев'ять основних принципів гостинності.

.

Індивідуальне завдання:

Реферат Етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності. . Критерії якісного обслуговування.

Тема 8. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності.

Мета роботи: ознайомити студентів з визначенням ролі персоналу закладу у створенні атмосфери гостинності .

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Основи професійної етики персоналу закладу гостинності.
2. Професійний етикет
3. Основи корпоративної культури закладів індустрії гостинності.

.

Індивідуальне завдання:

1. Особливості впливу рівня культури спілкування працівників сфери гостинності на імідж підприємства.
2. Перелічить положення професійного етикету.

Тема 9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності

Мета роботи: ознайомити студентів з визначенням гостинності як складової рівня конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств. .

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Поняття конкуренції та конкурентоспроможність підприємств сфери гостинності.
2. Сучасні напрями розвитку конкуренції у сфері гостинності
3. Основні особливості конкурентоспроможності закладів сфери послуг.

.

Індивідуальне завдання:

1. Особливості конкуренції готелів високої категорії
2. Реферат: фактори впливу на рівень конкуренції .

Тема 10. Організація туристичних анімаційних послуг у сфері гостинності

Мета роботи: ознайомити студентів з впровадженням анімаційної діяльності у сфері туризму та готельного підприємства в якості додаткової послуги. .

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Характеристика типів анімацій у сфері гостинності.

2. Сучасні функції туристичних анімацій, які впроваджуються у сферу гостинності.
3. Особливості розробки анімаційних програм в залежності від її типу і спеціалізації закладу сфери послуг

Індивідуальне завдання:

1. Особливості рекреаційних анімацій.
2. Особливості туристичного дозвілля.

Тема 11. Загальні стандарти обслуговування на підприємствах сфери гостинності.

Мета роботи: ознайомити студентів з можливістю та необхідністю виконання стандартів сервісного обслуговування туристів в індустрії гостинності.

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Характеристика стандартів якості обслуговування у сфері гостинності.
2. Порядок проведення робіт для розробки стандартів сервісу.
3. Основні принципи та правила високо якісного обслуговування.

Індивідуальне завдання:

1. Особливості загальних вимог якості послуг
2. Реферат. Особливості додаткових послуг як показник якості.

Тема 12 . Кар'єрне зростання в індустрії гостинності

Мета роботи: ознайомити студентів з особливостями тенденцій кар'єрного зростання в індустрії гостинності

Перелік поглиблених питань до самостійної роботи студентів:

1. Характеристика моделі фахівця «менеджер» у сфері гостинності.
2. Характеристика моделі «лідер» у сфері гостинності.
3. Етапи кар'єрного зростання в індустрії гостинності

Індивідуальне завдання:

Реферат (за вибором):

1. Особливості професійної компетентності.
2. Особливості соціальної компетентності .

Вимоги до виконання індивідуальних робіт

Реферат підводить підсумок вивчення студентами як окремої теми, так і дисципліни в цілому.

Оптимальний обсяг реферату складає 10-15 сторінок.

Поля: ліве - 30 мм, праве - 15 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм; всі сторінки нумеруються: загальна нумерація починається з титульного листа, проте порядковий

номер на ньому не ставиться. Абзацний відступ 1,25 см.

Шрифт: Times New Roman, 14 пт., текст друкується через 1,5 міжрядковий інтервал.

Реферат має містити титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки та список використаної літератури.

На титульному аркуші реферату вказуються: офіційна назва навчального

закладу, факультету і кафедри; прізвище та ініціали автора реферату (аббревіатура навчальної групи); повна назва теми; прізвище та ініціали наукового керівника, його науковий ступінь і вчене звання; місто, де знаходиться навчальний заклад та рік написання реферату.

Після титульного листа подається зміст реферату з точною назвою кожного розділу (параграфу) і вказуванням його сторінок.

У вступі визначається актуальність теми, мета і задачі даної роботи; характеризується наявна або використана література.

В основній частині формулюються 2-3 питання плану, які повинні розкрити зміст проблеми, історію становлення і сучасний стандартний стан проблеми.

Кожне питання повинно закінчуватися чітко сформульованими висновками.

У висновках треба підвести підсумки дослідження. Важливо щоб вони мали особистісний характер.

До списку використаних джерел мають бути включені лише безпосередньо використані в рефераті праці в алфавітному порядку авторів. Список літератури складається з 5-7 джерел. При цитуванні обов'язково вказати джерело і сторінку, на якій знаходиться цитата.

Виклад матеріалу в рефераті має бути логічним, послідовним, без повторень.

Неприпустимо використовувати цитати без посилання на автора.

Реферат оцінюється за такими критеріями: актуальність; наукова та практична цінність; глибина розкриття теми, вирішення поставлених завдань; повнота використання рекомендованої літератури; обґрунтування висновків; грамотність; стиль викладу; оформлення реферату; обсяг виконаної роботи; завершеність дослідження.

Список використаної літератури повинен містити лише ті літературні та інші джерела, матеріали з яких були взяті для написання роботи. До додатків включають, як правило, допоміжний матеріал, потрібний для повноти сприйняття дослідження, наприклад, допоміжні таблиці, опис методик та алгоритмів, ілюстрації допоміжного характеру тощо. Заголовки підрозділів друкують малими літерами (крім першої великої) жирним шрифтом і

розміщують посередині сторінки. Крапку в кінці заголовку не ставлять. Кожний підрозділ індивідуального завдання повинен починатися з нової сторінки. Нумерацію сторінок подають арабськими цифрами у правому верхньому куті сторінки. Першою сторінкою індивідуального завдання є титульна, другою — зміст. На першій і другій сторінках номери не проставляють. Ілюстрації (рисунок, графік, діаграма та фотографія), а також таблиці подають безпосередньо після тексту, де вони вперше згадані. Ілюстрації позначають скорочено словом “Рис.”. Номер і назву ілюстрації розміщують посередині під ілюстрацією. Після назви ілюстрації крапку не ставлять. Цифровий матеріал повинен, як правило, оформлюватись у вигляді таблиці. Кожна таблиця повинна мати номер і назву, які розміщують над таблицею. Перед номером таблиці пишуть слово “Таблиця”, після якого ставлять номер. Назва таблиці починається з великої літери, після назви крапку не ставлять. Під час написання роботи студент повинен робити посилання на джерела, дані з яких наводяться в тексті завдання. Наявність посилань на джерела в тексті є обов’язковою. Такі посилання дають змогу знайти і перевірити достовірність відомостей, наведених у тексті роботи. Посилання за текстом слід брати у квадратні дужки і вказувати послідовний номер джерела у списку використаної літератури та номери сторінок, на яких подано інформацію, наприклад: [5, с. 15–17]. Посилання на ілюстрацію наводять за її порядковим номером, наприклад: “на рис. 1 зображено...”. На всі таблиці в тексті індивідуального завдання повинні бути посилання, які пишуть скорочено, наприклад: “див. табл. 1”. У списку використаної літератури їх слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів. Список повинен містити не менше десяти використаних позицій. Додатки нумерують великими українськими літерами — А, Б, В, ... Кожний з них має розміщуватися на новій сторінці та мати заголовок угорі посередині сторінки. Слід мати на увазі, що головною вимогою до роботи є розкриття суті питань, а не кількість сторінок. Наприкінці роботи студент обов’язково

повинен поставити підпис та дату закінчення її виконання. Реферативні роботи студенти захищають під час підсумкового модульного контролю.

ТЕМИ РЕФЕРАТИВ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЙ З ДИСЦИПЛІНИ

« Гостинність»

Виконати роботу за методичними рекомендаціями, які описані вище та зробити презентацію на тему(за вибором):

1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
2. Ресторанне господарство в економіці держави та регіону.
3. Барний бізнес як складова індустрії гостинності.
4. Якість послуг в індустрії гостинності.
5. Науково- теоретичні основи організації індустрії гостинності.
6. Мотивування в індустрії гостинності.
7. Культура обслуговування у сфері гостинності.
8. Особливості індивідуального підходу до споживачів закладів гостинності.
9. Сучасний погляд на етику у бізнесі.
10. Діловий етикет та службова етика .
11. Гостинність як соціальне-культурне та економічне явище.
12. Додаткові послуги як показник якості і культури обслуговування.
13. Кадровий потенціал – основа прибутковості сфери гостинності.
14. Мотиваційна програма –запорука успіху готельного і ресторанного бізнесу.
15. Поняття «інноваційна технологія» в індустрії гостинності.
16. Модель та концепції гостинності.
17. Туристична , готельна і ресторанна діяльність Європейського співтовариства.
18. Ресторанне господарство окремих країн світу.
19. Індустрія міжнародного туризму: сучасний стан.

ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
<i>Загальний результат оцінювання</i>			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю залік (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому

рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» Е - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FХ – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2021. – 484 с.

2. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с. : табл., рис. – Бібліогр.: с. 238-250.

3. Мистецтво спілкування [Текст] / Г. І. Віват. — Навч. вид. — Одеса : ВМВ, 2018. — 208 с. : іл., худож. Г. І. Віват. — Бібліогр.: с. 199-207

4. Гостинність: навчально- методичний посібник/ О.В. Дишкантюк, Л.А. Тітомир, А.В. Марковська.-Одеса: Олді+. 2022-92с.

5. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с

Додаткова

1. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

2. Закон України від 05.09.2020 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text>].

3. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>].

4.. Тітомир Л.А. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства / Л.А. Тітомир, А.К. Дяконова, Ф.А.Трішин., О.М.Коротич // Економіка харчової промисловості. - 2021. - Т.13. - № 1. - С. 62-66

5. Innovative development of the economy: global trends and national features [Текст]: collective monograph / edited by J. Tukovskis, K. Shaposhnykov; Aleksandras Stulginskis University, Business and Rural Development Management Institute; [Л. А. Тітомир, О. І. Данилова; Одес. нац. акад. харч. технологій]. – Kaunas: Baltija Publishing, 2018. – 716 p

6. Туристичні послуги в Україні / Зб.нормат.актів: - К.:Юриском інтер, 2010. 319 с.

7. Нормативні служба туризму і курортів України. URL: www.tourism.gov.ua

8. Готелі Одеси: веб-сайт. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/city/odessa-ua.html>

9. Booking.com: веб-сайт. акти України. URL: www.nau.kiev.ua

10. Статистика України. URL: www.ukrstat.gov.ua