

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

_____ Костянтин ГРОМОВЕНКО

«__30__» серпня__ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гостинність

Галузь знань

18 Виробництво та технології

Спеціальність

181 Харчової технології

Назва освітньої програми

Ресторанні технології

Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський) рівень

Одеса 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі (зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Дишкантюк Оксана Володимирівна доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	0968311112 0977877071	<u>Dyshkantyuk@ukr.net</u> titomirluda@gmail.com

В.о.завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н, доцент



Дмитро Харенко

Гарант програми, к.т.н., доцент



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу ,
к.е.т.,доцент



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь 18 Виробництво та технології Спеціальність – <u>181 Харчової технології</u>	обов'язкова	
		Рік підготовки:	
		1-й	
		Семестр	
		1-й	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30 год.	10
		Практичні	
		30 год.	10
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120 год.	160
		Вид контролю:	
		залік	залік

Навчальна дисципліна «Гостинність» розроблена для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчової технології

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 складових сфери гостинності.

Передумови для вивчення дисципліни: «Організація ресторанного господарства», «Іноземна мова за професійним спрямуванням»

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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.

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.

3. 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

4. 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	14	2	2			10	15					15

країнах світу												
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

[illegible]

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Основні поняття та структура гостинності. Характеристика особливостей чотирьох типів концепцій. Відмінності та критерії. Визначити основні моделі гостинності. Практичне завдання: Підготувати доповіді чи презентації на теми: 1. Фактори, що впливають на сферу гостинності в Україні (внутрішнє середовище, зовнішнє середовище, економічні чинники) 2. Сучасні моделі гостинності (по регіонам): - Європейська модель - Азіатська модель - Американська модель - Східноєвропейська модель 3. Скласти графічно модель гостинності (кафе), з врахуванням 4 типів концепцій. (гуманітарну, технологічну, функціональну, комерційну).	2	2
2	Тема 2. Історичний розвиток гостинності в Україні та різних країнах світу Визначити основні етапи становлення сфери гостинності в залежності від історичних епох у світі та Україні Практичне завдання: Підготувати доповіді чи презентації на теми: 1. Історія розвитку гостинності в середні віка. 2. Гостинність у період капіталізму. 3. Особливості становлення сфери гостинності у період ринкових відносин. 4. Історія розвитку гостинності в Україні 5. Скласти блок схему історичних етапів становлення індустрії гостинності	2	--
3	Тема 3. Інновації в індустрії гостинності. Дати характеристику сутності інновації та інноваційної стратегії. Класифікація нововведень за характером і функціональним призначенням». Екологічні інновації : особливості впровадження і переваги. Практичне завдання 1. Заповнити таблицю «Класифікація нововведень за характером і функціональним призначенням». Дати характеристику сутності інновації та інноваційної стратегії. 2. Підготувати доповідь чи презентацію на тему: Екологічні інновації : особливості впровадження і переваги Творча дискусія на тему : Доцільність впровадження яких типів інновацій необхідна на сучасному етапі розвитку сфери гостинності.	4	2

4	Тема 4. Сучасний розвиток ресторанної індустрії у сфері гостинності. Основні напрями інноваційного розвитку ресторанного господарства. Практичне завдання Скласти модель концепції тематичного ресторану Дискусія на тему: Сучасний кейтеринг у ресторанному господарстві як необхідність чи повага до гостя?	4	2
5	Тема 5 Особливості національної гостинності в різних країнах світу. Особливості надання ресторанних послуг в країнах Європи, Азії, Америки. Практичне завдання Підготувати доповідь-презентацію на тему: «Аналіз основних тенденцій розвитку ресторанної індустрії та особливості національної гостинності в містах Європи...» (за вибором). Найкращі готелі світу. Використовуючи Інтернет-ресурси зробити моніторинг послуг харчування країн Європи, Азії, Америки (за вибором). Підготувати доповідь-презентацію на тему: «Аналіз основних тенденцій розвитку ресторанної індустрії та особливості національної гостинності міст Азії...» (за вибором). Підготувати доповідь-презентацію на тему: «Аналіз основних тенденцій розвитку ресторанної індустрії та особливості національної гостинності в різних містах Америки...» (за вибором).	2	-
6	Тема 6. Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності Моделювання складових елементів сфери гостинності м.Одеси Моделювання складових елементів сфери ресторанної гостинності м.Одеси як показник туристичної діяльності півдня України. Скласти гуманітарну концепцію гостинності м.Одеси Скласти технологічну концепцію гостинності м.Одеси Скласти функціональну концепцію гостинності м.Одеси Скласти комерційну концепцію гостинності м.Одеси Практичне завдання Творча дискусія на тему: Вплив гастрономічного туризму на рівень гостинності в ресторанній сфері (на прикладі міста Одеси)	2	-
7	Тема 7 Основи професійної майстерності працівників сфери гостинності Визначити основи етикету та корпоративної етики працівників сфери обслуговування. Практичне завдання Скласти перелік рис,якими повинен володіти менеджер ресторану. Відобразити рольову гру(спілкування персоналу засоба харчування з гостями),в якій продемонструвати обрані риси.	2	2
8	Тема 8. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності Загальна характеристика додаткових послуг сфери гостинності: розважальні, ділові, оздоровчі .Особливість надання додаткових послуг гостинності в ресторанному господарстві. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності. Практичне завдання Виконати завдання у вигляді доповіді або презентації:	2	-

	1. Особливості надання послуг ресторанного господарства , в залежності від його категорії та спеціалізації. 2. Скласти комплексну програму гостинності у якості гастрономічного фестивалю. 3. Основні вимоги до якості послуг та їх безпеки у закладах ресторанного господарства. 4.Скласти за функціональним призначенням послуги, що надаються підприємствами ресторанного господарств (на прикладі тематичних закладів, ресторанів різних категорій)		
9	Тема 9. Гостинність на підприємствах оздоровчо-лікувального і спортивного призначення України як показник конкурентоспроможності Функціональні вимоги до санаторно-курортних підприємств. Організація дозвілля в санаторно-курортних закладах. Особливості роботи штатних працівників Практичне завдання 1.Розробка рекомендацій до складу меню оздоровчого напрямку для засобів харчування (індивідуально на вибір студента, по закладу міста) 2.Підготувати презентацію на тему: «Лікувально-оздоровчі підприємства в ...» (область України за вибором)	2	2
10	Тема 10. Туристична анімаційна діяльність у сфері гостинності Загальна характеристика додаткових послуг у сфері туристичної діяльності. Характеристика основних типів анімацій. Практичне завдання Скласти загальні програми анімаційних програм сервісного обслуговування гостей ресторану за напрямами : гастрономічного та оздоровчо- розважального.	4	-
11	Тема 11. Стандарти обслуговування у ресторанному бізнесі Характеристика стандартів обслуговування працівниками різних служб ресторанних комплексів. Практичне завдання Скласти рекомендації до програми гостинності для адміністратора,шеф кухаря та су-шефа з врахуванням особливостей ресторану « люкс» та його інфраструктури	2	-
12	Тема 12. Кар'єрне зростання в індустрії гостинності Загальні вимоги для керівника сфери послуг:Загальна оцінка персоналу Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості Практичне завдання Скласти етапи кар'єрного росту для працівника ресторану (посада за власним вибором студента).	2	-
	Всього	30	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Гостинність» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Основні трактування поняття «індустрія гостинності». Характеристика моделі гостинності 1.Закордонна методологія 2.Вітчизняна методологія. 3. Сучасне наукове поняття « гостинність»: основні терміни .Загальні складові індустрії гостинності Визначте та опишіть головні особливості Європейської та Східноєвропейської моделей гостинності. Визначте та опишіть головні особливості Американської та Азіатської 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.	10	15

2	Тема 2. Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу. 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. Характеристика європейських країн, які були першими у впровадженні послуги харчування	10	15
3	Тема 3.Інновації в індустрії гостинності. Розвиток індустрії гостинності в Україні. Основні чинники становлення та розвитку сфери гостинності в Україні. 1. Характеристика чотирьох етапів розвитку індустрії гостинності , з врахуванням історичних та національних особливостей України. 2. Перші українські готелі та ресторани : особливості архітектури і послуг. 3.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.	10	13
4	Тема 4. Сучасні тенденції розвитку систем ресторанної гостинності у різних країнах світу. 1. Основні терміни та визначення у галузі ресторанного господарства. 2. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства. Індивідуальне завдання: 1. Презентація:Найбільш оригінальні ресторани в готелях різних країн світу. 2. Презентація: Сучасні підприємства харчування- кафе і бари	10	13

5	Тема 5. Туристська діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму на гостинність. 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.	10	13
6	Тема 6. Загальна характеристика туристичної галузі в Україні як прояви сфери гостинності. 1. Організація рекреаційного господарства України. 2. Основні напрямки та перспективи розвитку туризму в Україні . 3. Державне регулювання туристичною діяльністю в Україні. Індивідуальне завдання: 1. Презентація: Економічний вплив регіону на розвиток туризму(за вибором). 2. За даними мережі Інтернет охарактеризуйте туристичну активність Одеській області.(презентація)	10	13
7	Тема 7. Основи сучасної гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу. 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.	10	13
8	Тема 8 Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності. 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.	10	13

9	Тема 9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності. 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 готелей високої категорії 2. Реферат: Фактори впливу на рівень конкуренції. Тема 10. Організація анімаційної діяльності. 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: реферат (за вибором) 1. Особливості рекреаційних анімацій. 2. Особливості туристичного дозвілля.	20	26
11	Тема 11 Стандарти обслуговування. 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 у сфері гостинності 2. Реферат : Особливості додаткових послуг сфери гостинності як показник якості.	10	13
12	Тема 12. Особливості керівництва на підприємствах індустрії гостинності 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	10	13
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, модульна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; розв'язання ситуаційних завдань, практичних завдань, залік
-------------------------------------	---

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

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

Поточний контроль			
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
Загальний результат оцінювання			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

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 переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- 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 переведу 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 переведу 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.

9. 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» Fx – 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	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

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: <https://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. Shaposhnikov; 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