

**УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ**

**Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти  
Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Завідувач кафедри



Поворознюк І. М.

«24» серпня 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС РЕГІОНУ**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа

Робоча програма Готельно-ресторанний бізнес регіону для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Нещадим Л.М., доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Завідувач кафедри технологій та організації

туризму і готельно-ресторанної справи



(Поворознюк І. М.)

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол №1 від «24» серпня 2023 року

Голова науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти



(Пачева Н.О.)

Пролонговано

На 20\_/20\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №

На 20\_/20\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №

На 20\_/20\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №

На 20\_/20\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №

На 20\_/20\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., протокол №

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни за формами навчання	
	денна	заочна
Вид дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	Нормативна	Нормативна
Мова викладання навчання та оцінювання	українська	українська
Загальний обсяг у кредитах ЄКТС/ годинах	4 / 120	4 / 120
Курс	2	2
Семестр	3	3
Кількість змістовних модулів з розподілом:		
Аудиторні:	60	16
Лекції	30	8
Семінарські/Практичні	30	8
Самостійна робота	60	104
Форма семестрового контролю	екзамен	екзамен

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо принципів планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства на регіональному рівні; сформування необхідних навичок і вміння планування діяльності; розробки бізнес-планів підприємницької діяльності. Предметом вивчення навчальної дисципліни є виробнича та сервісна діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства на регіональному рівні в сучасних умовах.

Навчальна дисципліна передбачає знання основ з економіки підприємств, планування та організації готельно-ресторанного господарства та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти магістр на 2 курсі навчання.

**Мова викладання – українська.**

**Завдання** дисципліни **Готельно-ресторанний бізнес регіону** полягають в оволодінні студентами наступними компетентостями:

**Загальні компетентності:**

ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**Спеціальні (фахові) компетентності:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**3. Результати навчання за дисципліною**

**Очікувані результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

## **4. Програма навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль 1.**

#### **Основні поняття та готельно-ресторанного бізнесу регіону.**

**Тема 1.** Поняття підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Характеристика та аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Місце та роль готельно-ресторанного бізнесу регіону в системі індустрії гостинності. Міжнародний досвід аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Паломницький туризм – як різновид розвитку готельно-ресторанного бізнесу регіону.

**Тема 2.** Кадрова політика та менеджмент персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Поняття та методи менеджменту персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Кадрова політика в системі менеджменту персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Основи організації кадрової служби на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.

**Тема 3.** Управління персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Підбір персоналу на підприємства готельно-ресторанного бізнесу регіону. Методи оцінки персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону Інноваційні підходи в менеджменті персоналу підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону

### **Змістовний модуль 2.**

#### **Організація економічного аналізу на підприємствах регіональних ГРБ**

**Тема 4.** Тайм-менеджмент в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Поняття тайм-менеджменту в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Перелік поглиначів часу та методи боротьби із ними. Стратегія успішного працівника. «Дерево цілей», SMART технологія в тайм-менеджменті.

**Тема 5.** Економічний аналіз на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Види економічного аналізу та їх величини на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Особливості проведення економічного аналізу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Аналіз та планування доходів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.

**Тема 6.** Основні економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону. Поточні витрати на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Прибуток на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Рентабельність підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.

**Тема 7.** Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Поняття, категорії маркетингу. Цілі маркетингу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Джерела і методи збирання маркетингової інформації. Цінова політика.

**Тема 8.** Поняття конкуренції на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону. Суть, поняття та основні види конкуренції. Оцінка конкурентних

позицій підприємства готельно-ресторанного бізнесу регіону. Вибір стратегії досягнення конкурентних переваг.

### 5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма			заочна форма			
	усього	у тому числі					
л		п	с.р.	л	п	с.р.	
<b>Модуль 1.</b>							
<b>Змістовий модуль 1. Основні поняття та готельно-ресторанного бізнесу регіону</b>							
Тема 1. Поняття підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	10	2	2	6	1	1	12
Тема 2. Кадрова політика та менеджмент персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	6	1	1	12
Тема 3. Управління персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	6	1	1	12
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>36</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація економічного аналізу на підприємствах регіональних ГРБ</b>							
Тема 4. Тайм-менеджмент в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	4	1	1	12
Тема 5. Економічний аналіз на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	4	1	1	14
Тема 6. Основні економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	4	1	1	14
Тема 7. Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	4	1	1	14
Тема 8. Поняття конкуренції на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	14	4	4	4	1	1	14
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>68</b>
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>104</b>

## 6. Теми практично-семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Поняття підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	2
2	Тема 2. Кадрова політика та менеджмент персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
3	Тема 3. Управління персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
4	Тема 4. Тайм-менеджмент в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
5	Тема 5. Економічний аналіз підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
6	Тема 6. Основні економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
7	Тема 7. Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
8	Тема 8. Поняття конкуренції на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	4
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

## 7. Самостійна робота (денна форма)

Для опанування матеріалу дисципліни окрім лекційних та практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу слід приділяти самостійній роботі студентів (СРС).

Основні види СРС при вивченні дисципліни «Готельно-ресторанний бізнес регіону»:

- Розв'язання практичних завдань, вправ, питань, тестових завдань.
- Самостійна проробка питань.
- Конспектування та підготовка реферату за певною темою.
- Виконання індивідуального завдання.

Зміст навчального матеріалу	Кількість годин
	ден.
Тема 1. Поняття підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 2. Кадрова політика та менеджмент персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 3. Управління персоналу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 4. Тайм-менеджмент в системі аналізу діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 5. Економічний аналіз на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 6. Основні економічні показники діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 7. Маркетинг на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
Тема 8. Поняття конкуренції на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу регіону.	6
<b>Всього</b>	<b>48</b>

### **8. Індивідуальні завдання**

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) з курсу «Готельно-ресторанний бізнес регіону» – це вид науково-дослідної роботи студента, яка містить результати дослідницького пошуку, відображає певний рівень його навчальної компетентності.

Мета ІНДЗ: самостійне вивчення частини програмового матеріалу, систематизація, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань із навчального курсу, удосконалення навичок самостійної навчально-пізнавальної діяльності. Результати досліджень подаються у реферативній формі. Зміст ІНДЗ: завершена теоретично-практична робота у межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, умінь та навичок, отриманих під час лекційних, практичних занять і охоплює декілька тем або весь зміст навчального курсу.

#### **Тематика індивідуальних навчально-дослідних завдань навчальної дисципліни**

1. Шляхи вдосконалення організації роботи служби прийому та розміщення базового закладу готельного господарства.
2. Напрями удосконалення організації роботи служби експлуатації номерного фонду базового закладу готельного господарства.



3. Шляхи вдосконалення організації безпеки в умовах базового закладу готельного господарства.
4. Удосконалення організації управління базовим закладом готельного господарства.
5. Напрями вдосконалення організації роботи кадрової служби базового закладу готельного господарства.
6. Шляхи вдосконалення організації роботи служби харчування базового закладу готельного господарства.
7. Напрями вдосконалення організації роботи служби бронювання базового закладу готельного господарства.
8. Напрямки забезпечення ефективності роботи служби матеріально-технічного постачання базового закладу готельного господарства.
9. Напрями забезпечення ефективності організації маркетингу в умовах базового закладу готельного господарства.
10. Шляхи вдосконалення надання анімаційних послуг базового закладу готельного господарства.
11. Вдосконалення надання бізнес-послуг базового закладу готельного господарства.
12. Шляхи вдосконалення надання оздоровчих послуг базового закладу готельного господарства.
13. Удосконалення процесу інформаційного обслуговування базового закладу готельного господарства.
14. Напрями удосконалення організації спортивно-оздоровчих заходів базового закладу готельного господарства.
15. Удосконалення побутового обслуговування мешканців базового закладу готельного господарства, як невід'ємної частини готельного сервісу.

Навчальні досягнення студента з усіх видів виконуваних робіт (теоретична підготовка, ІНДЗ, підсумковий контроль) оцінюються кількісно відповідно до шкали, наведеної у „Положенні про організацію навчального процесу в кредитно-модульній системі підготовки фахівців”

## 9. Методи навчання

*Метод навчання* - взаємопов'язана діяльність викладача та студентів, спрямована на засвоєння студентами системи знань, набуття умінь і навичок, їх виховання і загальний розвиток.

**При вивченні даної дисципліни використовують такі методи навчання як:**

**Лекція** - інформативно-доказовий виклад великого за обсягом, складного за логічною побудовою навчального матеріалу. Читання лекцій передбачає ретельну підготовку викладача: визначення мети, складання чіткого плану, добір теоретичного й наукового матеріалу, логічний і послідовний виклад інформації.

**Диспут** - публічна суперечка на наукову чи суспільно важливу тему та **навчальна дискусія** - розгляд, дослідження) - суперечка, обговорення певного питання. Базується на обміні думками між студентами, й викладачами, що вчить їх мислити самостійно, сприяє розвитку аналітичних навичок. Навчає мислити

самостійно, розвиває здатність до виваженої аргументації та поважання думки інших.

**Робота з підручником.** Ця робота полягає в самостійному опрацюванні студентами друкованого тексту, що дає їм змогу глибоко осмислити навчальний матеріал, закріпити його, виявити самостійність у навчанні. Самостійна робота студентів з підручником - один з найважливіших методів набуття систематичних, міцних і ґрунтовних знань.

**Практичні методи навчання.** Використовують для безпосереднього пізнання дійсності, поглиблення знань, формування вмінь і навичок. До них належать: вправи, практичні роботи.

**Вправи** - цілеспрямоване, багаторазове повторення учнями певних дій та операцій (розумових, практичних) для формування навичок і вмінь.

**Практичні (семінарські роботи)** передбачають безпосереднє використання знань студентів у суспільно корисній праці (заміряння, зіставлення, визначення ознаки та властивостей явищ, формулювання висновків)

**Метод пізнавальних ігор.** Сприяє створенню емоційно-піднесеної атмосфери, засвоєнню матеріалу за допомогою емоційно насиченої форми його відтворення. Пізнавальні ігри (ділові, рольові, ситуативні) моделюють життєві ситуації, стосунки людей, взаємодію речей, явищ. Вони можуть бути основною або допоміжною формою навчального процесу.

## **10. Методи контролю**

У зв'язку з різноманіттям різних форм контролю їхнє цільове призначення може мати той чи інший ступінь відмінності:

- Визначення рівня засвоєння матеріалу по конкретній темі навчальної дисципліни на основі індивідуальної бесіди викладача з кожним студентом окремо;

- Визначення ступеня засвоєння матеріалу групою або потоком студентів по одному чи декільком розділам курсу, розглянутим протягом фіксованого періоду часу, рівного, наприклад, третини семестру (модульний контроль);

- Визначення якості засвоєння матеріалу дисципліни в цілому (підсумковий контроль);

- Виявлення готовності студентів до вивчення нових дисциплін (контроль залишкових знань).

### **Задачами контролю є:**

- Організація зворотного зв'язку між викладачем і студентом у процесі навчання і підведення підсумків цих зустрічей;

- Виявлення дієвості використовуваних у навчальному процесі прийомів і методів навчання;

- Забезпечення ритмічної й ефективної самостійної роботи студентів.

### **Результати контролю використовуються для:**

- Удосконалювання (корекції) методів і прийомів навчання;

- Внесення змін у робочі плани і програми навчального процесу, тобто в зміст і організацію навчального процесу в цілому;

- Надання допомоги відстаючим студентам шляхом проведення додаткових індивідуальних, групових і потокових консультацій.

**Поточний контроль** навчальної роботи в міжсесійний період здійснюється в ході аудиторних і практичних занять. Так на кожному занятті викладач контролює:

- розуміння студентом розрахункових співвідношень і методів;
- уміння вирішувати типові задачі по темі;
- готовність студента до виконання нової певної роботи заданих в схемах, таблицях, попередніх розрахунків і т.п., розуміння цілей і задач нової роботи і використовуваної в ній методики вимірів;
- хід і виконання роботи, а також правильність отриманих при вимірі результатів.

При проведенні практичних занять контроль зводиться до оцінки уміння вирішувати типові задачі, а також до виявлення розуміння базових положень теорії.

**Метод усного опитування.** Є найпоширенішим і найбільш ефективним. Його використовують при вивченні майже всіх предметів. Полягає у з'ясуванні рівня знань учня завдяки прямому контакту з ним під час перевіркової бесіди. Усне опитування передбачає постановку вчителем питань (завдань), підготовку учнів до відповіді та демонстрування своїх знань, корекцію і самоконтроль викладених знань у процесі відповіді, аналіз та оцінювання її.

**Тестові методи перевірки знань (модульний контроль)** проводиться через шість тижнів семестру. До цього часу вже начитаний визначений лекційний матеріал, виконані по ряду тем відповідні практичні роботи, розглянуті типові задачі і т.д. Отже, можна говорити про те, що студентам видана визначена інформація для формування системи поглядів і пізнання. Звідси ціль (модульного) контролю дати відповідь на питання про існування у свідомості студентів такої системи в дійсності. **Тестові завдання** використовують для оцінювання рівня розвитку логічного мислення студентів, оволодіння ними розумовими операціями, науковими принципами, основними законами та дають змогу оцінити рівень засвоєння окремих тем, понять, явищ, процесів, способів дій у межах конкретного навчального предмета

**Контроль залишкових знань (ккр)** проводиться за вказівкою адміністрації ВУЗу чи за вимогою комісії Міністерства освіти і науки України. Його ціль – виявити, як високий збережений рівень знань студентів, що вивчили дану дисципліну і приступили до вивчення суміжних з нею областей.

**Підсумковий контроль** проводиться наприкінці семестру у формі іспиту. Іспити, як і інші види перевірки успішності, підвищують відповідальність викладача і кожного студента за свою роботу, сприяють систематизації вивченого, вихованню в студентів вимогливості до себе тощо. Влаштовують їх в урочистій, діловій і спокійній атмосфері, перевіряючи знання учнів вимогливо, але тактовно і доброзичливо, виставляючи оцінки відповідно до єдиних критеріїв і норм. Іспити з даної дисципліни проводяться в усній формі.

## 11. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінка за шкалою ECTS	Визначення	Оцінка за національною системою	Оцінка за системою в УДПУ
А	<p><b>ВІДМІННО</b>                      Студент має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; вміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію (наукова література, газетно-журнальні публікації, Інтернет, мультимедійні програми тощо), виявляє власне ставлення до неї, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, самостійно виконує науково-дослідницьку роботу; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої обдаровання і нахили.</p>	5 (відмінно)	90-100
В	<p><b>ДУЖЕ ДОБРЕ</b>                      Студент вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; висловлює стандартну аргументацію при оцінці дій, процесів, явищ; чітко тлумачить поняття; здатен самостійно опрацювати навчальний матеріал, але потребує консультацій з викладачем; виконує творчі завдання.</p>	4 (добре)	82-89
С	<p><b>ДОБРЕ</b>                      Студент знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням тощо), вміє робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь повна, правильна, логічна, обґрунтована, хоча їй і бракує власних суджень. Студент здатний самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.</p>		75-81
D	<p><b>ЗАДОВІЛЬНО</b>                      Студент правильно і логічно відтворює навчальний матеріал; розуміє основоположні теорії і факти, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, самостійно користується додатковими джерелами; частково контролює власні навчальні дії; правильно використовує термінологію.</p>	3 (задовільно)	69-74
E	<p><b>ДОСТАТНЬО</b>                      Студент має початковий рівень знань; знає близько половини навчального матеріалу, здатний повторити за зразком певну операцію, дію; описує явища, процеси без пояснень причин, з допомогою викладача здатен відтворити їх послідовність, слабо орієнтується в поняттях; має фрагментарні навички в роботі з підручником; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі; здатен давати відповіді на прості, стандартні запитання, виявляє інтерес до навчального матеріалу.</p>		60-68

## 12. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти освіти

Поточне оцінювання і самостійна робота										
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
8	8	8	8	8	8	10	10	22	10	100

T1, T2, ..., T8 – теми змістових модулів.

### Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	Відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	Добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>	Задовільно	
60-68	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 13. Рекомендована література

1. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. уклад. І. М. Поворознюк. Умань: Візаві, 2020. 192 с.
2. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. / О.І. Коркуна та ін. Львів: Добра справа, 2019. 224 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. К. : Ліра-К, 2019. 484 с.
4. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учб. літ., 2019. 470 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. 3-тє видання: навчальний посібник рек МОН України. К: ЦУЛ, 2017. 342 с.
6. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук, Л.П. Малюк, А.С. Капліна. Полтава:

ПУЕТ, 2018. 357 с.

7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 381с.
8. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
9. Мальська М. П. Організаційно-економічний механізм управління сфери готельного господарства в Україні: монографія / М. П. Мальська, В. л. Кізима, І. З. Жук. Львів: львівський національний університет імені Івана Франка, 2016. 215 с.
10. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку: монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 600 с.
11. Данько Н.І., Парфіненко А.Ю., Подлепіна П.О., Вишневська О.О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
12. Нечаюк, Л. І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с.
13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с
14. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Львів: Магнолія. 2017. 215 с.