

**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  
ПЛАНУВАННЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

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

Умань – 2023

Робоча програма Планування і організація готельного і ресторанного господарства для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Поворознюк І. 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	3 / 90	3 / 90
Курс	4	4
Семестр	7	7
Кількість змістовних модулів з розподілом:		
Аудиторні:	44	24
Лекції	20	12
Семінарські/Практичні	24	12
Самостійна робота	46	66
Форма семестрового контролю	екзамен	екзамен

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни «Планування і організація готельного і ресторанного господарства» є формування базових знань основ механізму функціонування підприємства сфери обслуговування в сучасних вітчизняних умовах та набуття студентами практичних навичок, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є методи і способи раціонального поєднання та ефективного використання всіх елементів виробничого процесу на рівні підприємств сфери обслуговування.

Навчальна дисципліна передбачає знання основ з економікс, економіка праці і соціально-трудоі відносини, маркетинг готельного і ресторанного господарства, бухгалтерський облік, менеджмент готельно-ресторанного господарства та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти бакалавр на 4 курсі навчання.

**Мова викладання** – українська.

**Завдання** дисципліни «Планування і організація готельного і ресторанного господарства» полягають в оволодінні студентами наступними компетентостями:

**Загальні компетентності:**

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**Спеціальні (фахові) компетентності:**

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом 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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

### **4. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. Сутність функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку**

**Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України.** Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та в світі.

**Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку.** Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг. Класифікація підприємств готельного та ресторанного бізнесу. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та

ресторанного господарства. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

**Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення.** Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу.** Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства. Джерела фінансування інвестиційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування реальних інвестиційних підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Розробка фінансового плану бізнес-плану інвестиційного проекту.

#### **Змістовий модуль 2. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу**

**Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери.** Фактори, що визначають їх обсяг. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.

**Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.** Особливості праці робітників підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

**Тема 7. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.** Система планів та їх класифікація. Структура плану підприємств готельно-ресторанного господарства і характеристика його розділів. Бізнес-планування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

**Тема 8. Суть та функції маркетингу на підприємстві готельно-ресторанного господарства.** Значення і завдання аналізу маркетингової діяльності підприємства. Аналіз збутової діяльності підприємства. Аналіз цінової політики підприємства.

## 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. Основи організації та функціонування барів</b>							
Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	6	2	2	2	1	1	6
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	6	2	2	2	1	1	6
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	6	2	2	2	1	1	6
Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	6	2	2	2	1	1	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>24</b>
<b>Змістовий модуль 2. Основи технології приготування змішаних напоїв</b>							
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	10	2	4	4	2	2	10
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	12	2	4	6	2	2	10
Тема 7. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	14	4	4	6	2	2	10
Тема 8. Суть та функції маркетингу на підприємстві готельно-ресторанного господарства у	14	4	4	6	2	2	12
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>42</b>
<b>Всього</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>66</b>

## 6. Теми практично-семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	2	1
2.	Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2	1
3.	Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	2	1
4.	Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	1
5.	Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	4	2
6.	Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	4	2
7.	Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	4	2
8.	Суть та функції маркетингу на підприємстві готельно-ресторанного господарства у	4	2
	<b>Всього</b>	<b>24</b>	<b>12</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 «Планування і організація готельного і ресторанного господарства»:

- Конспектування та підготовка реферату за певною темою.
- Виконання індивідуального завдання.

Зміст навчального матеріалу	Кількість годин	
	ден.	заочн.
Тема 1. Місце та роль готельного і ресторанного бізнесу в системі народного господарства України	2	6
Тема 2. Економіко-правові засади функціонування підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу на ринку	2	6
Тема 3. Основні фонди підприємств готельно-ресторанного бізнесу та їх відтворення	2	6
Тема 4. Інвестиційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	6
Тема 5. Оборотні засоби підприємств готельно-ресторанної сфери	4	10
Тема 6. Праця і заробітна плата на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	6	10
Тема 7. Планування діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства	6	10
Тема 8. Суть та функції маркетингу на підприємстві готельно-ресторанного господарства у	6	12
<b>Всього</b>	<b>46</b>	<b>66</b>

### 8. Індивідуальні завдання

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) з курсу «Планування і організація готельного і ресторанного господарства» – 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. Сучасне трактування основних типів стратегії в індустрії гостинності.
2. Основні типи орієнтації передпланового прогнозування.
3. Основні показники в системі стратегічних цілей організації.
4. Основні функції перед планового прогнозування.
5. Експертні методи перед планового прогнозування.
6. Використання основних економічних законів розвитку в прогнозуванні



7. Планування продуктивності праці на туристичних організаціях.
  8. Прогноз ключових фінансових показників прибутковості
  9. Особливості фінансових відносин в туристичному бізнесі.
  10. Основні критерії заробітної праці.
  11. Чинники підвищення ефективності виробничої діяльності.
  12. Загальна характеристика фінансової діяльності підприємства.
  13. Сучасна політика оплати праці в організаціях готельно-ресторанного сектору.
  14. Особливості туристичного продукту
  15. Готельно-ресторанний ринок, де буде проводитися планування.
  16. Ціна на готельно-ресторанні послуги: сутнісна характеристика.
  17. Прогнозування бюджету готівки.
  18. Розподіл готівки готельно-ресторанного бізнесу.
  19. Система фінансових планів у туристичному бізнесі.
  20. Види фінансових відносин в туризмі.
  21. Особливості ціни на готельно-ресторанні послуги.
  22. Планування прибутків і витрат туристичної фірми.
  23. Основні компоненти ціни на туристичний пакет.
  24. Вплив оборотності оборотних засобів на рівень рентабельності.
  25. Основні методи нормування оборотних засобів.
  26. Структура оборотних засобів: співвідношення елементів у загальному обсязі.
  27. Моніторинг внутрішнього середовища організації.
  28. Аналіз формалізованих методів перед планового прогнозування.
  29. Основні стратегічні альтернативи в рамках вибраної стратегії.
  30. Класифікація основних фондів готельно-ресторанних підприємств.
  31. Методи нарахування амортизаційних сум на основні фонди організації
  32. Планування податку на додану вартість.
  33. Планування податку на прибуток.
  34. Планування єдиного податку.
  35. Польові дослідження готельно-ресторанного ринку
  36. Пошук місця для здійснення старт-апу
  37. Характеристика прогалін у туристичній діяльності ринку і пошук власної ніші
  38. Планування податків на туристичному підприємстві: готельний збір, комунальний податок, плата за землю.
  39. Мета складання бізнес-плану та області його застосування.
  40. Структура бізнес-плану.
  41. Резюме бізнес-плану.
  42. Профіль підприємства: загальні відомості.
  43. Характеристика ринку збуту підприємства в бізнес-плані. 41.
- Маркетинговий розділ в бізнес-плані.
44. Стратегії та стратегічні альтернативи.
  45. Оперативний план в бізнес-плані.
  46. План по трудових ресурсах.

47. Критерії оцінки ефективності бізнес-плану.

ІНДЗ оцінюється у 16 балів.

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 наочного 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, зіставляння, 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			
9	9	9	9	9	9	10	10	16	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. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
3. ДСТУ 4527: 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни і визначення».
4. Іванова В. В. Планування і контроль на підприємстві: навч. посібник. Вид. 2-ге. Суми: Університетська книга. 2023. 442 с.
5. Організація та проектування готельного господарства: навч. посіб. / А. К. Дьяконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир, Г. М. Ряшко, К. С. Федосова, Т. В. Кравчук, Ю. О. Халілова-Чуваєва, О. М. Коротич, А. А. Савенко, К. О. Жовтяк. Одеса: Маджента, 2021. 264 с.
6. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
7. Організація готельно-ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм / Уклад. Т. А. Непокупна. Полтава: ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 62 с.
8. Економіка та планування підприємства в туризмі: навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242

- Туризм / уклад. Б. О. Шевченко. Полтава: ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 60 с.
9. Коркуна О., Холявка В., Демічковський А., Боратинський О., Кулик О., Піхур О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник. Львів: Добра справа. 2019. 224 с.
  10. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
  11. Байлик С. І. Організація готельного господарства: підручник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
  12. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.
  13. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навчальний посібник. 2-ге видання, доп. та доопрац. Херсон: Олді Плюс, 2016. 248 с.
  14. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. К.: Центр учбової літератури, 2017. 342 с.
  15. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
  16. HoReCa: навчальний посібник: у 3-х томах. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. 2-ге вид., виправл. і доповн. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.