

**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
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ І ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

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

Робоча програма “**Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві**” для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

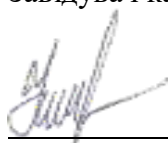
Розробники: доктор філософії, викладач-стажист Благополучна Анастасія Геннадіївна

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

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

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Завідувач кафедри к.е. наук, доцент І.М. Поворознюк



(підпис)


(Поворознюк І.М.)
(прізвище та ініціали)

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 ННІЕБО кандидат педагогічних наук, доцент Пачева Наталія Олександрівна



(підпис)

(Пачева Н.О.)
(прізвище та ініціали)

Пролонговано:

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол №
(підпис) (ПБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол №
(підпис) (ПБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол №
(підпис) (ПБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол №
(підпис) (ПБ)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни за формами навчання	
	денна	заочна
Вид дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова	обов'язкова
Мова викладання навчання та оцінювання	українська	українська
Загальний обсяг у кредитах ЄКТС/ годинах	3 / 90	3 / 90
Курс	4	4
Семестр	8	8
Кількість змістовних модулів з розподілом:		
Аудиторні:	44	12
Лекції	20	6
Семінарські/Практичні	24	6
Самостійна робота	46	78
Індивідуальні завдання	6	
Форма семестрового контролю	екзамен	екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, уміння й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства, що дозволить успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є відносини, що формуються в процесі планування, управління, забезпечення й поліпшення якості в рамках системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Мова викладання – українська.

Завдання дисципліни «Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві» полягають в оволодінні студентами наступними компетентностями:

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

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

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

Тема 1. Якість і конкурентоспроможність: поняття й методичні підходи до оцінки. Поняття категорії якості. Періоди у розвитку підходів до змісту поняття якості. Продукція, та її категорії. Характеристика якості, «Петля якості» продукції, послуг у системі організації якості. Економічні аспекти якості продукції. Процес забезпечення якості.

Тема 2. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності. Якість як найважливіший елемент забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг. Сучасні шляхи забезпечення конкурентоспроможності. Якість продукції та маркетинг.

Тема 3. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.

Правові аспекти забезпечення якості. Державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.

Тема 4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Якість як об'єкт управління. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю.

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

Тема 5. Основні напрямки діяльності України у сфері якості. Державне регулювання у сфері якості. Закон України «Про стандартизацію». Закон України «Про підтвердження відповідності». Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності». Діяльність громадських організацій. Українське товариство якості (УТЯ). Академія якості. Український Міжнародний фонд якості (УМФЯ). Діяльність міжнародних організацій (Міжнародна служба сертифікації (SGS). Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Міжнародна електротехнічна комісія (IEC). Європейська організація з якості (EOQ). Європейський комітет зі стандартизації (CEN).

Тема 6. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Основні принципи системи управління якістю. Основні складові структури управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства. Загальні вимоги до систем управління якістю. Відповідальність вищого керівництва в системі управління якістю. Ресурси в системі управління якістю. Розробка та випуск продукції в системі управління якістю. Загальні відомості про вимірювання, аналіз та поліпшення в системі управління якістю. Контроль та управління невідповідністю продукцією та аналіз даних у системі управління якістю. Поліпшення в системі управління якістю.

Тема 7. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Проблеми у сфері забезпечення якості наприкінці 70-х років та створення стандартів, які одержали індекс 9000. Нормативні документи стандартів серії ISO 9000. ДСТУ ISO 9000–2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник. ДСТУ ISO 9001–2001 «Системи управління якістю. Вимоги». ДСТУ ISO 9004–2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності». Принципи управління якістю.

Тема 8. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг на базі концепції TQM. Поняття, мета й основні складові концепції Загального управління якістю TQM. Етапи розвитку концепції TQM. Принципи на яких базується TQM як ідейний зміст філософії. Базові концепції та ідеологія загального управління якістю TQM. Досвід впровадження та переваги, що забезпечуються організацією від застосування концепції TQM.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма			заочна форма			
	ус бо го	у тому числі					
		л	п	с.р.	л	п	с.р.
Змістовий модуль 1. Основи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві							
Тема 1. Якість і конкурентоспроможність: поняття й методичні підходи до оцінки.		2	2	4	2	2	8
Тема 2. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності.		2	2	4			10
Тема 3. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.		2	4	6			10
Тема 4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.		4	4	6			10
Разом за змістовим модулем 1		10	12	20	2	2	38
Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві							
Тема 5. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.		2	2	4	2	2	10
Тема 6. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг.		2	2	4	2	2	10
Тема 7. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000.		2	4	6			10
Тема 8. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг на базі концепції TQM.		4	4	6			10
Разом за змістовим модулем 2		10	12	20	4	4	40
ІНДЗ				6			
Всього	90	20	24	46	6	6	78

6. Теми практично-семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1. Якість і конкурентоспроможність: поняття й методичні підходи до оцінки.	2	2
2	Тема 2. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності.	2	
3	Тема 3. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.	4	
4	Тема 4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.	4	
5	Тема 5. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.	2	2
6	Тема 6. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг.	2	2
7	Тема 7. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000.	4	
8	Тема 8. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг на базі концепції TQM.	4	
	Всього	24	6

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 «Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві»:

- Розв'язання практичних завдань, вправ, питань, тестових завдань.
- Виконання індивідуального завдання.

Зміст навчального матеріалу	Кількість годин	
	ден.	заочн.
Тема 1. Якість і конкурентоспроможність: поняття й методичні підходи до оцінки.	4	8
Тема 2. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності.	4	10
Тема 3. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості.	6	10
Тема 4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.	6	10

Тема 5. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.	4	10
Тема 6. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг.	4	10
Тема 7. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000.	6	10
Тема 8. Сучасні системи управління якістю продукції та послуг на базі концепції TQM.	6	10
Всього	46	78

8. Індивідуальні завдання

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) з курсу «Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві» – 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.

Тематика індивідуальних навчально-дослідних завдань навчальної дисципліни

1. Сутність та значення державної системи стандартизації.
2. Органи і служби стандартизації.
3. Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів.
4. Категорії та види стандартів.
5. Правова основа проведення процесу сертифікації на підприємстві готельного та ресторанного господарства.
6. Порядок проведення сертифікації готельних та ресторанних послуг.
7. Розгляд спірних питань.
8. Порядок розрахунків між органом із сертифікації і заявником.
9. Законодавча та нормативна база ліцензування підприємств України.
10. Органи і служби ліцензування підприємств в Україні.
11. Правила та порядок проведення ліцензування підприємств.
12. Умови дії ліцензії.
13. Умови припинення дії ліцензії та її анулювання.
14. Поняття, значення та основні напрями забезпечення якості готельних і ресторанних послуг.
15. Нормативно-технічна та законодавча база розвитку управління якістю в Україні.
16. Якість як соціально-економічна проблема розвитку підприємств готельного та ресторанного бізнесу.

17. Характеристика основних складових компонентів якості готельних та ресторанних послуг.
18. Еволюція основоположних концепцій управління якістю.
19. Сутність, основні етапи та особливості розвитку управління якістю послуг.
20. Історія розвитку систем якості в Україні та за кордоном.
21. Становлення сучасної філософії якості на підприємствах готельного ресторанного бізнесу.
22. Зміст концепції TQM та її застосування на підприємствах готельного ресторанного бізнесу.
23. Сутність процесного підходу до управління якістю підприємств готельного ресторанного бізнесу.
24. Поняття та основні підходи до визначення механізму управління якістю.
25. Види механізму управління якістю на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.
26. Сутність основних елементів механізму управління якістю готельних та ресторанних послуг.
27. Зміст та основні етапи процесу управління якістю послуг на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.
28. Зміст та класифікація функцій і факторів управління якістю готельних та ресторанних послуг.
29. Види методів управління якістю готельних та ресторанних послуг, їх характерні риси.
30. Поняття системи управління якістю послуг.
31. Характеристика основних елементів, що формують систему управління якістю готельних та ресторанних послуг.
32. Функції, цілі, завдання, основні вимоги до побудови систем управління якістю на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.
33. Удосконалення систем управління якістю готельних та ресторанних послуг.
34. Політика у сфері якості: цілі, завдання та заходи.
35. Органи контролю за підприємницькою діяльністю, пов'язаною з наданням готельних та ресторанних послуг.
36. Основні етапи контролю якості готельних та ресторанних послуг. Управління документацією з якості.
37. Характеристика методів контролю за випуском, розсиланням і переглядом документів.
38. Основні методи контролю якості послуг: вхідний, операційний та ін.
39. Характеристика видів внутрішнього контролю.
40. Комісії з якості, їх функції та завдання.
41. Сутність, види та етапи формування витрат на управління якістю готельних і ресторанних послуг.
42. Рівень якості послуг і порядок його визначення.

43. Методи оцінки якості послуг та окремих показників якості готельних і ресторанних послуг.

44. Поняття, основні критерії та показники ефективності управління якістю готельних і ресторанних послуг.

ІНДЗ оцінюється у 6 балів - за наукову роботу.

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, 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.

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

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
A	ВІДМІННО 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, 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.	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ 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 консультації з викладачем; виконує творчі завдання.	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ Студент знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей, зв'язків між ними, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом,		75-81

	абстрагуванням, узагальненням тощо), вмiє робити висновки, виправляти допущенi помилки. Вiдповiдь повна, правильна, логiчна, обгрунтована, хоча їй i бракує власних суджень. Студент здатний самостiйно здiйснювати основнi види навчальної дiяльностi.		
D	ЗАДОВIЛЬНО Студент правильно i логiчно вiдтворює навчальний матерiал; розумiє основоположнi теорiї i факти, встановлює причинно- наслiдковi зв'язки мiж ними; вмiє наводити окремi власнi приклади на пiдтвердження певних думок, застосовувати вивчений матерiал у стандартних ситуацiях, самостiйно користується додатковими джерелами; частково контролює власнi навчальнi дiї; правильно використовує термiнологiю.	3 (задовiльно)	69-74
E	ДОСТАТНЬО Студент має початковий рiвень знань; знає близько половини навчального матерiалу, здатний повторити за зразком певну операцiю, дiю; описує явища, процеси без пояснень причин, з допомогою викладача здатен вiдтворити їх послiдовнiсть, слабко орієнтується в поняттях; має фрагментарнi навички в роботi з пiдручником; самостiйне опрацювання навчального матерiалу викликає значнi труднощi; здатен давати вiдповiдi на простi, стандартнi запитання, виявляє iнтерес до навчального матерiалу.		60-68

12. Розподiл балiв, якi отримують здобувачi вищої освiти освiти

Поточне оцiнювання i самостiйна робота										
Змiстовий модуль 1				Змiстовий модуль 2				IНДЗ	Пiдсумковий контроль	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T 7	T8	6	20	100
8	8	8	10	10	10	10	10			

T1, T2, ..., T8 – теми змiстових модулiв.

Шкала оцiнювання: нацiональна та ЄКТС

Сума балiв за всi види навчальної дiяльностi	Оцiнка ECTS	Оцiнка за нацiональною шкалою	
		для екзамeну, курсового проекту (роботи), практики	для залiку
90 – 100	A	Вiдмiнно	зараховано
82-89	B	Добре	
75-81	C		
69-74	D	Задовiльно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовiльно з можливiстю повторного складання	не зараховано з можливiстю повторного складання
1-34	F	незадовiльно з обов'язковим повторним вивченням дисциплiни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисциплiни

13. Рекомендована література

Основна:

1. Бриндзя З. Ф., Кулик А. М. Прагматика удосконалення планування та управління в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційна економіка. 2020. № 7-8. С. 56-64.
2. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 360 с.
3. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.
4. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцук та ін. Харків : Світ Книг, 2021. 486 с.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ, 2018. 373 с.
6. Управління інноваціями : навч. посіб. / О. І. Гуров та ін. Харків : Діса плюс, 2016. 266 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/3078603/> (дата звернення: 05.10.2022).