

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталя КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Менеджмент ГРБ і туризму

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень

перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

242 Туризм

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Туризм»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма \_\_\_\_\_ дисципліни «Менеджмент ГРБ і туризму» \_\_\_\_\_ для  
(назва навчальної дисципліни)  
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою  
 «Туризм», \_\_\_\_\_ спеціальністю \_\_\_\_\_ 242 «Туризм»  
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

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

*Олена Круковська, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,  
 к.е.н., доцент*

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_ готельно-ресторанного та  
 туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету \_\_\_\_\_ економічного

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ готельно-ресторанного  
 та туристичного бізнесу



підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>242 Туризм</u> (шифр і назва спеціальності)	<b>Рік підготовки:</b>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		3-й	4-й
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
		5-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0 самостійної роботи здобувача – 4,0	Освітній рівень: <u>перший (бакалаврський)</u>	<b>Лекції</b>	
		22 год.	10 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		22 год.	10 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		46 год.	70 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b>			
-	-		
<b>Вид контролю:</b> <b>екзамен</b>			

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 44/46

для заочної форми навчання – 20/70

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу і туризму» є формування у студентів системи теоретичних знань із питань організації готельно-ресторанного бізнесу та функціонування підприємств індустрії гостинності й практичних навичок управління у галузі готельно-ресторанного бізнесу в умовах конкурентного середовища України та інтеграційних процесів.

**Основними завданнями** дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанної справи і туризму» є теоретична і практична підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з таких питань: - висвітлення теоретичного матеріалу щодо сутності економічних явищ і процесів в індустрії гостинності України їх взаємозв'язків; розвиток у студентів практичних навичок управління підприємствами готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

**знати:** форми розвитку готельного бізнесу, типи готелів; сучасний стан готельного господарства України; історію та теорію створення, формування і розвитку ринку послуг готельного та ресторанного бізнесу; законодавчі та нормативно-правові акти в галузі готельного та ресторанного бізнесу; умови здійснення стандартизації, сертифікації готельних послуг; сучасні інформаційні технології для виробництва та надання готельних послуг.

**уміти:** проектувати послуги гостинності, використовуючи діючі стандарти на види послуг; розробляти план маркетингових досліджень, потенційних споживачів послуг гостинності; аналізувати й оцінювати варіанти проектів готельно-ресторанних послуг і визначати найбільш раціональні з них для реалізації в практиці бізнесу; приймати ефективні управлінські рішення у сфері розширення і модернізації послуг у готельно-ресторанному бізнесі.

## 3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
ЗК 3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними	РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
ЗК5. Здатність працювати в команді.	РН13. Визначити та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність визначити їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності	РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	РН 17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

#### 4. Програма навчальної дисципліни

##### Змістова частина 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ, ФУНКЦІЇ ТА СТИЛІ УПРАВЛІННЯ

**Тема 1.** Загальна характеристика менеджменту готельно-ресторанному бізнесі, предмет і метод

**Тема 2.** Менеджер у соціально-економічній системі готельно-ресторанного бізнесу

**Тема 3.** Функції управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу

**Тема 4.** Організаційні структури готельно-ресторанного бізнесу

**Тема 5.** Організаційно - функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства

**Тема 6.** Організація праці та проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства

##### Змістова частина 2. СОЦІОКУЛЬТУРНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ МЕНЕДЖМЕНТУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Тема 7.** Процес прийняття та реалізації управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі

**Тема 8.** Стиль керівництва й управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного господарства

**Тема 9.** Комунікації у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу. Конфлікти в організації готельно-ресторанного бізнесу

**Тема 10.** Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу

**Тема 11.** Управління персоналом у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу

#### 5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Змістова частина 1 «Теоретичні основи логістичних систем туристичної діяльності»</b>												
Тема 1. Загальна характеристика менеджменту готельно-ресторанному бізнесі, предмет і метод	8	2	2	-	-	4	8	2	2	-	-	8
Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	-	-	4	8			-	-	8
Тема 3. Функції управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	-	-	4	12	2	2	-	-	8
Тема 4. Організаційні структури готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2			4						
Тема 5. Організаційно - функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного	8	2	2			4						

господарства												
Тема 6. Організація праці та проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	8	2	2			4						6
<b>ПКЗЧ 1</b>												
<b>Разом за змістовою частиною 1</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Змістова частина 2 «Основні та забезпечуючі функціональні підсистеми логістики»</b>												
Тема 7. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі	8	2	2	-	-	4	12	2	2		-	8
Тема 8. Стиль керівництва й управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4	12	2	2	-	-	8
Тема 9. Комунікації у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу. Конфлікти в організації готельно-ресторанного бізнесу	10	2	4	-	-	4	8			-	-	8
Тема 10. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	8	2	2	-	-	4	8			-	-	8
Тема 11. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	2		-	-	6	8	2	2	-	-	8
<b>ПКЗЧ 2</b>												
<b>Разом за змістовою частиною 2</b>	<b>42</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>92</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>40</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>46</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b>

#### 6. Темі лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Загальна характеристика менеджменту готельно-ресторанному бізнесі, предмет і метод	2	2
2	Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі готельно-ресторанного бізнесу	2	
3	Тема 3. Функції управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу	2	2
4	Тема 4. Організаційні структури готельно-ресторанного бізнесу	2	
5	Тема 5. Організаційно - функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства	2	
6	Тема 6. Організація праці та проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	2	
7	Тема 7. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі	2	2
8	Тема 8. Стиль керівництва й управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2	2
9	Тема 9. Комунікації у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу. Конфлікти в організації готельно-ресторанного бізнесу	2	

10	Тема 10. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	2	
11	Тема 11. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2
	<b>Разом</b>	<b>22</b>	<b>10</b>

### 7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Загальна характеристика менеджменту готельно-ресторанному бізнесі, предмет і метод	2	2
2	Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі готельно-ресторанного бізнесу	2	
3	Тема 3. Функції управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу	2	2
4	Тема 4. Організаційні структури готельно-ресторанного бізнесу	2	
5	Тема 5. Організаційно - функціональна структура сучасних підприємств готельно-ресторанного господарства	2	
6	Тема 6. Організація праці та проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	2	
7	Тема 7. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі	2	2
8	Тема 8. Стиль керівництва й управлінські рішення на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2	2
9	Тема 9. Комунікації у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу. Конфлікти в організації готельно-ресторанного бізнесу	4	
10	Тема 10. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	2	
11	Тема 11. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу		2
	<b>Разом</b>	<b>22</b>	<b>10</b>

### 8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

#### Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Загальна характеристика менеджменту готельно-ресторанному бізнесі, предмет і метод	4	8
2	Тема 2. Менеджер у соціально-економічній системі готельно-ресторанного бізнесу	4	8
3	Тема 3. Функції управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу	4	8

4	Тема 4. Організаційні структури готельно-ресторанного бізнесу	4	8
5	Тема 5. Організаційно - функціональна структура сучасних підприємств готельно- ресторанного господарства	4	
6	Тема 6. Організація праці та проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства	4	6
7	Тема 7. Процес прийняття та реалізації управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі	4	8
8	Тема 8. Стиль керівництва й управлінські рішення на підприємствах готельно- ресторанного господарства	4	8
9	Тема 9. Комунікації у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу. Конфлікти в організації готельно-ресторанного бізнесу	4	8
10	Тема 10. Командне лідерство у менеджменті готельно-ресторанного бізнесу	4	8
11	Тема 11. Управління персоналом у системі менеджменту підприємств готельно- ресторанного бізнесу	6	8
	<b>Разом</b>	<b>46</b>	<b>70</b>

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

#### **Перелік тем рефератів:**

1. Сутність і основні підходи в менеджменті.
2. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія.



3. Формування і розвиток науки про управління.
4. Зародження науки про управління.
5. Еволюція наукових шкіл менеджменту.
6. Принципи, рівні, цілі, завдання менеджменту.
7. Готельні заклади як об'єкт управління.
8. Еволюція та сучасні тенденції індустрії гостинності.
9. Характеристика і особливості готельних послуг.
10. Типізація і класифікація закладів розміщення.
11. Заклади харчування як об'єкт управління.
12. Класифікація підприємств харчування.
13. Економічна сутність і види діяльності підприємств харчування.
14. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.
15. Поняття і класифікація функцій управління.
16. Організація як функція менеджменту.
17. Планування як функція менеджменту.
18. Мотивація як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
19. Контроль як функція менеджменту і її особливості в готельно-ресторанному бізнесі.
20. Поняття, сутність і класифікація методів менеджменту.
21. Маркетинг як метод управління.
22. Економічні методи управління в менеджменті.
23. Адміністративні (організаційно-розпорядчі) методи менеджменту.
24. Соціально-психологічні методи управління.
25. Поняття та класифікація організаційних структур управління.
26. Організаційні структури управління в готелях.
27. Організаційні структури управління підприємств харчування.
28. Управлінські рішення: сутність, класифікація.
29. Розробка, реалізація та контроль реалізації управлінських рішень.
30. Стиль керівництва: поняття, класифікація, характеристика.
31. Кадровий потенціал підприємств індустрії гостинності.
32. Система управління персоналом підприємств готельно-ресторанного господарства.
33. Загальна характеристика основних елементів організації праці.
34. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства.

### **9. Індивідуальне завдання**

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

### **10. Методи навчання**

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);

- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

## **11. Методи контролю**

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Логістичне забезпечення готельно-ресторанного бізнесу» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі складають екзамен. На екзамен виносяться вузлові питання, типові і комплексні завдання, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи), підсумковий контроль (ПКЗЧ) та семестровий контроль (СК). Метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 60-ти балам. Отримані поточні бали додаються до наступних максимально можливих 40 балів, що одержуються здобувачем під час екзамену.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

### **Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів**

#### **4 бали**

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

#### **3 бали**

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література,

але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

### **2 бали**

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

### **1 бал**

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

## **Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів**

### **4 бали**

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

### **3 бали**

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

### **2 бали**

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

### **1 бал**

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

## **Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів**

### **4 бали**

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

### **3 бали**

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

### **2 бали**

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

### **1 бал**

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені

помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

### Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

#### *Підсумковий (семестровий) контроль*

Форма проведення семестрового контролю письмова, зміст і структура екзаменаційних білетів та критерії оцінювання визначені рішенням кафедри, про що здобувачі інформуються на початку семестру.

Зміст питань комплексу екзаменаційних білетів повністю охоплює робочу навчальну програму дисципліни та забезпечує перевірку всіх знань, навичок і умінь відповідного рівня, що передбачені програмою. Кількість варіантів контрольних завдань (письмового контролю) забезпечує самостійність виконання завдання кожним здобувачем. Екзамени проводяться за білетами, які затверджуються перед екзаменаційною сесією не пізніше як за місяць до її початку.

Перебування здобувача в аудиторії, де проводиться екзамен не перевищує двох астрономічних годин. Здобувачам не дозволяється користуватись джерелами (підручниками, конспектами, спеціальною літературою). У разі спроби скористатися шпаргалкою чи мобільним зв'язком здобувач усувається з екзамену і йому виставляється незадовільна оцінка.

Екзаменаційний білет містить питання, які за формою і змістом поділяються на два блоки – теоретичний і тестовий та оцінюються в межах відповідного діапазону залежно від рівня складності питання і значущості відповіді в плані визначення професійної компетентності здобувача.

Якість і повнота відповіді на кожне з питань екзаменаційного білету оцінюється відповідною кількістю балів за шкалою оцінювання згідно прийнятих на кафедрі критеріїв.

Максимальна кількість балів за всіма видами завдань на екзамені дорівнює 40 балів: за теоретичне питання –  $2 \cdot 5$  балів = 10 балів; за тести –  $3 \cdot 5$  бали = 15 балів; практична частина –  $1 \cdot 15$  балів = 15 балів.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виводиться із суми балів за поточну успішність та за екзамен.

### 12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)													Екз аме н	Підсу мков а	
Змістова частина 1							Змістова частина 2								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	ПК Р 1	T7	T8	T9	T10	T11	ПКР 2	-	Max 40	Max 100
max 4	max 4	max 4	max 4	max 4	max 4	max 8	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 8			

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

**13. Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	<b>A</b>	відмінно
82-89	<b>B</b>	добре
74-81	<b>C</b>	
64-73	<b>D</b>	задовільно
60-63	<b>E</b>	
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**14.Методичне забезпечення**

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 242 «Туризм».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Менеджмент ГРБ і туризму».
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Менеджмент ГРБ і туризму» забезпечення туристичної діяльності» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Туризм» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАУ, 2022. 58 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Менеджмент ГРБ і туризму» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАУ, 2022. 16с.

**15. Рекомендована література****Основна література**

1. Лупак Р.Л.. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посіб. / Р.Л. Лупак, Т.Г. Васильців – Л. : Вид-воЛКА, 2016. – 484с
2. Сахно Є.Ю. Менеджмент сервісу: теорія і практика : навч. посіб. /Є.Ю. Сахно. - Центр учбової літератури,2017. – 328 с.
3. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства : теорія та практика : підручник /М.П.Мальська, В.П. Кізима, І.З. Жук. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 336 с.
4. Петруня Ю.Є. Прийняття управлінських рішень : навч. посіб./ Ю.Є. Петруня. -: Центр учбової літератури,2017. – 216 с.
5. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб / Л.М. Яцун [та ін.]; ХДУХТ. – Х., 2017. – 486 с

**Додаткова**

1. Антонюк К. В. Функціональна диверсифікація міжнародного туристичного ринку. Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки. 2014. Вип. 4. С. 5-9.
2. Грянило А. В. Міжнародний туризм: проблеми та перспективи розвитку в Україні. Макроекономічні проблеми соціально-економічного розвитку України. Фінансовий простір. 2013. № 4 (12). С. 144-148.
3. Захарова С. Г. Державне регулювання інфраструктури туризму в Україні. Держава та регіони. Запоріжжя. 2009. Вип. 1. С. 64-69.
4. Кравчук І. Державне регулювання розвитку туризму: зарубіжний досвід та перспективи впровадження. Вісник Львівського національного університету. Міжнародні відносини. 2008. Вип. 24. С. 134-141.
5. Монастирський В. Державне регулювання туристичної діяльності в Україні. Вісник Львівського університету. Серія географічна. 2013. Вип. 43. Ч. 2. С. 249-254.
6. Ніколаєв К. Д. Екологізація та розвиток сільського зеленого туризму в Україні : монографія. Київ : Видавництво НПУ імені М.П. Драгоманова, 2016. 153 с.

7. Опанасюк Н. А. Організаційно-правові засади розвитку внутрішнього туризму в Україні. Вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. 2014. Вип. 2. С. 848-853.

#### **Інформаційні ресурси**

1. [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua) – Державний комітет України із статистики
2. [www.management.com.ua](http://www.management.com.ua) – Інтернет-портал для управлінців
3. [www.12manage.com](http://www.12manage.com) – Інтернет-портал з проблем менеджменту
4. Інтернет портал для управлінців. <http://www.management.com.ua/>
5. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>
6. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
7. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>
8. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/http://translog.com.ua/>.