

**МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО**

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва освітнього компоненту <i>Нормативний/вибірковий</i>	Інжиніринг у сфері гостинності Вибірковий
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2024-2025 / парний
Викладач	Бабко Н.М.
Профайл викладача	
Контактний тел.	097-332-45-13
E-mail:	natalia.babko@ukr.net
Сторінка освітнього компоненту в ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького	https://fim.mdpu.org.ua/vybirkovyi-osvitni-komponenty-zi-spetsialnosti-2/
Консультації	

1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «**Інжиніринг у сфері гостинності**» складено відповідно до освітньої програми «**Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес**».

Освітній компонент належить до циклу вибіркових. Освітній компонент «Інжиніринг у сфері гостинності» є важливим для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес», оскільки його вивчення надає навички та знання, необхідні для оптимізації процесів обслуговування гостей в готелях, ресторанах та туристичних підприємствах; вивчення інжинірингу в контексті гостинності дозволить здобувачам оптимізувати використання ресурсів, таких як час, персонал, продукти і енергія, що сприятиме підвищенню ефективності господарювання в цих галузях; знання інжинірингу є важливим для забезпечення безпеки гостей та надання послуг високої якості; інжиніринг у сфері гостинності є основою для інновацій, отже здобувачі повинні навчитися впроваджувати нові технології та ідеї, які будуть покращувати якість обслуговування та конкурентоспроможність готелів, ресторанів і туристичних підприємств. Крім того, вивчення інжинірингу в сфері гостинності сприяє розвитку аналітичних навичок здобувачів, допомагаючи їм аналізувати і вирішувати складні завдання та проблеми. Таким чином, інжиніринг у сфері гостинності є важливим компонентом освітньої програми для майбутніх фахівців у галузі готельно-ресторанного господарства та туризму, оскільки він допомагає здобувачам розвивати комплексні навички та знання, необхідні для успішної кар'єри в цих галузях.

Актуальність вивчення освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» зумовлена тим, що галузь готельно-ресторанного господарства та туризму продовжує зростати і розвиватися як в глобальному контексті, так і в національному. Попит на фахівців, які можуть ефективно управляти готелями, ресторанами, туристичними підприємствами і послугами, залишається стабільно високим. Споживачі стають все більше вимогливими і шукають унікальні та інноваційні враження в галузі гостинності, і саме ґрунтовні знання з інжинірингу допоможуть здобувачам пристосовуватися до цих змін та пропонувати готелям та ресторанам вищу якість послуг. Розробка нових технологій, сталий розвиток і збільшення автоматизації в галузі гостинності вимагають фахівців, які розуміють технології та можуть їх ефективно впроваджувати, а отже знання з інжинірингу у даному контексті набувають особливої актуальності. Знання інжинірингу сфери гостинності допоможуть майбутнім фахівцям ефективно використовувати енергію, воду, продукти та інші ресурси, що буде сприяти підвищенню прибутковості і сталому розвитку готелів і ресторанів. Отже, знання та навички в галузі інжинірингу сфери гостинності нададуть здобувачам конкурентну перевагу при пошуку роботи та побудові кар'єри.

Предметом освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є вивчення методів, підходів і технік, спрямованих на оптимізацію процесів у галузі гостинності, яка охоплює готелі, ресторани, туристичні підприємства і супутні сфери.

Теоретичний і практичний матеріал, питання і завдання для самодіагностики допоможуть здобувачам засвоїти матеріал освітнього компонента. Контроль за видами діяльності здобувачів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань та періодичного контролю. За результатами суми балів, набраних за дві (**Модуль 1, Модуль 2**) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою вивчення освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є розвиток навичок та знань стосовно оптимізації та покращення процесів у галузі гостинності.

Основними завданнями освітнього компоненту «Інжиніринг у сфері гостинності» є:

- забезпечення здобувачів фундаментальними знаннями та концепціями інжинірингу, які стосуються готельно-ресторанного господарства та туристичної галузі;
- набуття здобувачами практичних навичок, які стосуються оптимізації господарювання, управління ресурсами, планування та контролю якості обслуговування сфери гостинності;
- ознайомлення здобувачів з інноваційними технологіями та підходами, які можуть бути використані для покращення господарювання та обслуговування гостей;
- забезпечення уміння здобувачів аналізувати ринкові тенденції, потреби споживачів і знаходження рішення для ефективного управління в галузі гостинності;
- надання знань та підходів до сталого розвитку готельно-ресторанного господарства, включаючи зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та раціональне використання ресурсів.
- набуття здобувачами лідерських якостей і умінь для ефективного управління готелями, ресторанами та туристичними підприємствами.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

1. Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні (фахові) компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

3. Спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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

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 та туристичної індустрії.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

5. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Вид заняття	лекції	Семінарські заняття	самостійна робота
Кількість годин	40	20	60

6. ПОЛІТИКИ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

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

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

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

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

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних, ресторанних та туристичних 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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

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

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та самостійну роботу;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

7.1 СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ІНЖИНІРИНГУ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ						
6	Основні принципи інжинірингу в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Управління ресурсами у готельному бізнесі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

6	Технічне обладнання готелів і ресторанів.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Системи контролю якості в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Інновації та сучасні технології в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
6	Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)

6	Управління мережею постачання в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (перший періодичний контроль)
---	---	---	----------	---	---	---

МОДУЛЬ 2. ІНЖИНІРИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

6	Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Управління ризиками в гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий

						періодичний контроль)
6	Законодавство та регулювання у галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Глобальні тенденції в готельній справі.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Зробити презентацію	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Управління проєктами в галузі гостинності.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)
6	Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	Лекція (2 год.) Семінарське заняття (1 год.) Самостійна робота (3 год.)	1-5; 1-5	Подивитись презентацію, виконати тестові завдання	5	впродовж другого навчального семестру (другий періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до інжинірингу в гостинності. 2. Оптимізація процесів у гостинному бізнесі. 3. Сучасні технології та інновації в гостинності.
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління ресурсами. 2. Оптимізація використання ресурсів у готельному бізнесі. 3. Ефективне управління фінансовими ресурсами готелю.
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до оптимізації процесів обслуговування в ресторані. 2. Зменшення часу обслуговування та підвищення продуктивності. 3. Покращення якості обслуговування та задоволення потреб клієнтів.
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види технічного обладнання для готелів. 2. Оптимізація роботи готельного обладнання. 3. Сучасне інноваційне готельне та ресторанне обладнання.
Системи контролю якості в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення системи контролю якості в гостинності. 2. Оцінка якості обслуговування та продуктів в галузі гостинності. 3. Управління і поліпшення якості послуг в галузі гостинності.
Інновації та сучасні технології в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль інновацій в сфері гостинності. 2. Сучасні технології та їх вплив на гостинний сектор. 3. Впровадження інновацій у готельному та ресторанному бізнесі.
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості аналізу ринку в сфері гостинності. 2. Методи та інструменти аналізу попиту на послуги сфери гостинності. 3. Конкурентний аналіз та розробка стратегій на ринку послуг сфери гостинності.
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль маркетингу в гостинному бізнесі. 2. Створення маркетингових стратегій для готелів та ресторанів. 3. Маркетинговий мікс та просування гостинних послуг на ринку.
Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та принципи сталого господарювання в готельній справі. 2. Зелені ініціативи та практики готелів. 3. Економічні та соціальні переваги сталого господарювання в готельній справі.
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління мережею постачання в гостинному бізнесі. 2. Оптимізація мережі постачання для готелів та ресторанів. 3. Створення стійкої мережі постачання та стратегії уникнення ризиків у галузі гостинності.
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст безпеки інфраструктури у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Забезпечення фізичної та цифрової безпеки для гостей і працівників.

	3. Екстрені ситуації та плани надзвичайних ситуацій в галузі гостинності.
Управління ризиками в гостинності.	1. Особливості управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Ідентифікація та аналіз ризиків в сфері гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій управління ризиками в гостинності.
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	1. Основні фактори підвищення прибутковості готелів і ресторанів. 2. Аналіз факторів, що впливають на прибутковість закладів гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій підвищення прибутковості в готельному-ресторанному бізнесі.
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	1. Роль управління людськими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Процес найму, підбору та навчання персоналу у галузі гостинності. 3. Мотивація, управління виробничими процесами та командною роботою в гостинному бізнесі.
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	1. Значення культурної різноманітності в гостинному бізнесі. 2. Міжнародні аспекти гостинності та обслуговування іноземних гостей. 3. Адаптація та взаємодія з різними культурними групами в галузі гостинності.
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	1. Роль і значення законодавства в галузі гостинності. 2. Основні закони, що регулюють діяльність підприємств сфери гостинності. 3. Дотримання законодавства та вирішення правових питань в галузі гостинності.
Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	1. Зміст поняття «клієнтська лояльність» у сфері гостинності. 2. Стратегії залучення та утримання лояльних клієнтів в галузі гостинності. 3. Вимірювання і аналіз клієнтської лояльності та задоволеності гостей.
Глобальні тенденції в готельній справі.	1. Сучасні глобальні виклики та можливості для готелів і ресторанів. 2. Вплив технологічних та соціокультурних факторів на глобальні готельні тенденції. 3. Перспективи розвитку готельного сектору.
Управління проектами в галузі гостинності.	1. Особливості управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Етапи та методи управління проектами у галузі гостинності. 3. Переваги та виклики управління проектами в готельному секторі та ресторанному господарстві.
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	1. Роль ресторанного менеджменту в сучасному гастрономічному світі. 2. Сучасні технології та інновації в управлінні ресторанами. 3. Новітні світові тенденції у харчовому сервісі та меню.

7.3 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ)

Тема семінарського заняття	Зміст семінарського заняття
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Системи контролю якості в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Інновації та сучасні технології в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління ризиками в гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Глобальні тенденції в готельній справі.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Управління проектами в галузі гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Основні принципи інжинірингу в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ до інжинірингу в гостинності. 2. Оптимізація процесів у гостинному бізнесі. 3. Сучасні технології та інновації в гостинності.
Управління ресурсами у готельному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність управління ресурсами. 2. Оптимізація використання ресурсів у готельному бізнесі. 3. Ефективне управління фінансовими ресурсами готелю.
Оптимізація процесів обслуговування в ресторанному господарстві.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підходи до оптимізації процесів обслуговування в ресторані. 2. Зменшення часу обслуговування та підвищення продуктивності. 3. Покращення якості обслуговування та задоволення потреб клієнтів.
Технічне обладнання готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Види технічного обладнання для готелів. 2. Оптимізація роботи готельного обладнання. 3. Сучасне інноваційне готельне та ресторанне обладнання.
Системи контролю якості в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення системи контролю якості в гостинності. 2. Оцінка якості обслуговування та продуктів в галузі гостинності. 3. Управління і поліпшення якості послуг в галузі гостинності.
Інновації та сучасні технології в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль інновацій в сфері гостинності. 2. Сучасні технології та їх вплив на гостинний сектор. 3. Впровадження інновацій у готельному та ресторанному бізнесі.
Аналіз ринку послуг сфери гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості аналізу ринку в сфері гостинності. 2. Методи та інструменти аналізу попиту на послуги сфери гостинності. 3. Конкурентний аналіз та розробка стратегій на ринку послуг сфери гостинності.
Маркетингові стратегії у галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль маркетингу в гостинному бізнесі. 2. Створення маркетингових стратегій для готелів та ресторанів. 3. Маркетинговий мікс та просування гостинних послуг на ринку.

Розвиток сталого господарювання в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття та принципи сталого господарювання в готельній справі. 2. Зелені ініціативи та практики готелів. 3. Економічні та соціальні переваги сталого господарювання в готельній справі.
Управління мережею постачання в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління мережею постачання в гостинному бізнесі. 2. Оптимізація мережі постачання для готелів та ресторанів. 3. Створення стійкої мережі постачання та стратегії уникнення ризиків у галузі гостинності.
Безпека інфраструктури та обслуговування гостей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст безпеки інфраструктури у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Забезпечення фізичної та цифрової безпеки для гостей і працівників. 3. Екстрені ситуації та плани надзвичайних ситуацій в галузі гостинності.
Управління ризиками в гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості управління ризиками у готельному та ресторанному бізнесі. 2. Ідентифікація та аналіз ризиків в сфері гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій управління ризиками в гостинності.
Стратегії підвищення прибутковості готелів і ресторанів.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні фактори підвищення прибутковості готелів і ресторанів. 2. Аналіз факторів, що впливають на прибутковість закладів гостинності. 3. Розробка та впровадження стратегій підвищення прибутковості в готельному-ресторанному бізнесі.
Роль людських ресурсів у гостинному бізнесі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль управління людськими ресурсами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Процес найму, підбору та навчання персоналу у галузі гостинності. 3. Мотивація, управління виробничими процесами та командною роботою в гостинному бізнесі.
Культурна різноманітність та міжнародний аспект гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення культурної різноманітності в гостинному бізнесі. 2. Міжнародні аспекти гостинності та обслуговування іноземних гостей. 3. Адаптація та взаємодія з різними культурними групами в галузі гостинності.
Законодавче регулювання у сфері гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль і значення законодавства в галузі гостинності. 2. Основні закони, що регулюють діяльність підприємств сфери гостинності. 3. Дотримання законодавства та вирішення правових питань в галузі гостинності.
Клієнтська лояльність у сфері гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст поняття «клієнтська лояльність» у сфері гостинності. 2. Стратегії залучення та утримання лояльних клієнтів в галузі гостинності. 3. Вимірювання і аналіз клієнтської лояльності та задоволеності гостей.
Глобальні тенденції в готельній справі.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні глобальні виклики та можливості для готелів і ресторанів. 2. Вплив технологічних та соціокультурних факторів на глобальні готельні тенденції. 3. Перспективи розвитку готельного сектору.
Управління проектами в галузі гостинності.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі. 2. Етапи та методи управління проектами у галузі гостинності.

	3. Переваги та виклики управління проектами в готельному секторі та ресторанному господарстві.
Сучасні тенденції в ресторанному менеджменті.	1. Роль ресторанного менеджменту в сучасному гастрономічному світі. 2. Сучасні технології та інновації в управлінні ресторанами. 3. Новітні світові тенденції у харчовому сервісі та меню.

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання освітнього компоненту	<p>За семестр з освітнього компоненту проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність здобувача на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності здобувача на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) здобувачем отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Здобувач має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є залік, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з освітнього компоненту (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на заліку, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ЗР = (ПО + Е) / 2$.</p>
Практичні заняття	<p>«5» – здобувач в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – здобувач достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Здобувач здатен виділяти суттєві ознаки вивченого</p>

	<p>за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – здобувач в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – здобувач не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення освітнього компоненту 90 і більше балів, має право не складати залік з даного освітнього компоненту.</p> <p>Здобувач зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення здобувача до підсумкового контролю.</p>

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Д'яконова А. К., Трішин Ф. А., Коротич О. М. Реінжиніринг бізнес-процесів як сучасний інструмент успішного розвитку ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. № 29. С. 111–119. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-28>
2. Д'яконова А., Трішин Ф., Тітомир Л., Коротич О. Інноваційні напрямки розвитку закладів готельного господарства. Food Industry Economics, 2021. 13(1). <https://doi.org/10.15673/fie.v13i1.2005>
3. Кувіка Г.О. Сучасні технології менеджменту в Україні. Впровадження ERP-системи в сфері гостинності. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, менеджменту, сфери обслуговування та права в умовах інтеграційних процесів : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Івано-Франківськ, 2022. С. 252-255.
4. Решетняк О.І. Управління інноваційною активністю підприємств готельно-ресторанної сфери. Іноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / за заг. ред. Н. І. Данько, В. О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. С. 45-83.
5. Світлична В., Александрова С. Реінжиніринг бізнес-процесів HORECA: аспекти організаційного забезпечення. Економіка та суспільство, 2022. №41. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-24>

Допоміжна

1. Бовш Л. Юніт-економіка стартапів у сфері гостинності. *Commodities and markets*, 2023. С. 15-32.

2. Вітренко О.В., Романко О.В. Застосування процесно-орієнтованого бюджетування в управлінні діяльністю готельно-ресторанних комплексів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2022. №5. С.22-27. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-3>
3. Гончар Л.О., Райсіх В.Є. Особливості стратегічного планування розвитку підприємств індустрії гостинності: теоретико-методологічний аспект. *The XXV International Scientific and Practical Conference «Promising ways of improving science and scientific solutions»*, June 26–28, Warsaw, Poland, 2023. 281 p. p. 30-33.
4. Гончар Л.О., Поплавська А.В., Аухімік О.В. Управлінський аналіз особливостей системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, 2021. №3. С. 12-17.
5. Гузар У., Гушіна М. Формування ефективної системи тайм-менеджменту в діяльності підприємств сфери гостинності. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. С. 326-328.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Центр освітніх дистанційних технологій Мелітопольського педагогічного університету імені Богдана Хмельницького <https://dfn.mdpu.org.ua/?redirect=0>.
2. База даних «Законодавство України». URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws>.
3. Електронна бібліотека освітнього порталу. URL: <http://www.osvita.org.ua/library/>.
4. Електронний ресурс «Фінансовий портал». URL: <http://index.minfin.com.ua/index/gdp/>.
5. Національна парламентська бібліотека України. URL: <http://nplu.org>.
6. Офіційний веб-сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
7. Офіційний сайт Міністерства розвитку, економіки, торгівлі та сільського господарства України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>.
8. Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій : Закон України № 143-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/143-16>.
9. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>.