

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

**О.М. КРАВЕЦЬ**

**ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА»**

*(для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форми навчання  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

**Харків – ХНАМГ – 2010**

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «**Університетська освіта**» (для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форми навчання напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»). /Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, уклад.: О.М. Кравець, – Х.: ХНАМГ, 2010. – 54 с.

**Укладач:** О.М. Кравець

**Рецензент:** завідувач кафедри Туризму і готельного господарства  
ХНАМГ, проф., докт. екон. наук Писаревський І.М.

**Рекомендовано кафедрою Туризму і готельного господарства,  
протокол № 3 від «26» жовтня 2010 р.**

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	5
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни .....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни .....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги .....	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література .....	8
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни .....	10
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	12
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у готельно-ресторанній справі .....	14
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни .....	15
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями .....	18
2.4. Плани лекцій .....	24
2.5. Плани практичних занять .....	26
2.6. Індивідуальне завдання .....	28
2.6.1. Варіанти контрольних робіт .....	30
2.7. Самостійна робота студентів .....	32
2.8. Контрольні питання для самодіагностики .....	35
2.9. Індивідуально-консультативна робота .....	38
2.10. Методики активізації процесу навчання .....	39
2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів .....	42
2.12. Рекомендована література .....	48
2.12.1. Нормативно-правові акти .....	48
2.12.2. Основна література .....	49
2.12.3. Додаткова література.....	49
2.12.4. Ресурси мережі Internet .....	50
ДОДАТОК А „Бланк для проведення поточного тестування ”.....	52
ДОДАТОК Б „Бланк для проведення підсумкового тестування ”.....	53

## ВСТУП

Вищий навчальний заклад, виконуючи найважливіші соціальні функції, виступає своєрідним «ліфтом» соціальної мобільності, що приводить студента до основної мети навчання – вихованню освіченого соціально-відповідального громадянина й розвинутої особистості, а також одержанню гідного робочого місця по закінченню строку навчання.

За умов бурхливого розвитку готельно-ресторанного бізнесу сьогодні набуває гостроти потреба у новому поколінні професійно підготовлених менеджерів, менеджерів-лідерів, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії гостинності в цілому, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей в умовах змін мікро- і макрооточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу.

Підготовка до навчання в вищому навчальному закладі відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті в контексті Болонської декларації, ознайомлення з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств готельного і закладів ресторанного господарства як основна мета дисципліни „Університетська освіта” надає можливість студентам 1-го курсу сформувати цілісне уявлення про структуру та зміст професійної підготовки за напрямом „Готельно-ресторанна справа”.

# 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни „Університетська освіта” розроблена для студентів напряму підготовки бакалавра 6.140101 - „Готельно-ресторанна справа” галузі знань 1401 - „Сфера обслуговування”.

## 1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни „Університетська освіта” є підготовка студентів до навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті в контексті Болонської декларації, ознайомлення студентів 1-го курсу зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств готельного і закладів ресторанного господарства.

**Предметом** вивчення в дисципліні є організація професійної підготовки фахівців з вищою освітою, сфера професійної діяльності фахівців.

В структурно-логічній схемі підготовки бакалавра дисципліна „Університетська освіта” є вихідною і передує вивченню дисциплін професійного блоку. Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця наведено в табл. 1.

Таблиця 1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
<i>вихідна; передуює вивченню дисциплін професійного блоку</i>	<i>Організація готельного господарства</i>
	<i>Організація ресторанного господарства</i>

## **1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни**

### **Модуль 1. Університетська освіта (1,5 / 54) (кредити/годин)**

Змістові модулі:

***Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу.***

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Університетська освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.
2. Структура вищої освіти в Україні.
3. Нормативно-правові засади вищої освіти в Україні.
4. Організація навчального процесу у вищій школі.
5. Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.

***Змістовий модуль 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу***

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.
2. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.
3. Нормативно-правові засади готельно-ресторанної та туристської діяльності.
4. Кар'єрний ріст в готельно-ресторанному бізнесі.

### 1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни „Університетська освіта” наведені в табл. 2.

Таблиця 2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

<b>Вміння та знання</b>	<b>Сфери діяльності (соціальна)</b>	<b>Функції діяльності</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<i>скласти індивідуальний навчальний план підготовки бакалавра за відповідним напрямом і фахом</i>	<i>Здатність до ефективної комунікаційної взаємодії, у тому</i>	<i>Організаційна</i>
<i>скласти індивідуальний графік вивчення дисциплін відповідно до розкладу навчальних занять</i>	<i>числі засобами інформаційних технологій</i>	<i>Організаційна</i>
<i>користуватися інформаційними ресурсами бібліотеки Академії в електронному і паперових варіантах</i>		
<i>замовляти навчальну і наукову літературу в читальних залах</i>		
<i>володіти прийомами і методами пошуку інформації в локальній мережі Академії</i>		
<i>керуватися розкладом навчальних занять</i>		
<i>використовувати Правила внутрішнього розпорядку Академії</i>		
<i>усвідомити сутність та структуру університетського навчання</i>		
<i>сформувати цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки</i>		
<i>працювати з фіксованою інформацією, з довідковою літературою; скласти тексти доповідей, виступів, статей</i>		
<i>використовувати оргтехніку, документально оформляти управлінські рішення, вести кореспонденцію</i>		
<i>застосовувати сучасні комп'ютерні технології як інструментарій підготовки та руху документів</i>		
<i>володіти методами збирання інформації</i>		

1	2	3
забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни	Нести соціальну відповідальність за діяльність праці	
підтримувати етику управлінської діяльності		
забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці		
сприяти піднесенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов та оволодіння прогресивними засобами обслуговування клієнтів	Здатність до засвоєння нових знань, самовдосконалення	Організаційна
сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї		
створювати умови для підвищення культури підлеглих, для їх безперервного навчання	Займати активну життєву та громадянську позицію	
контролювати дотримання підлеглими правил внутрішнього розпорядку	Нести соціальну відповідальність за діяльність праці	Контрольна

#### 1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. Закон України „Про вищу освіту” №2984-III, із змінами від 19 січня 2010р. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_05/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/).
2. Закон України „Про внесення змін до Закону України „Про туризм” від 18 листопада 2003 року № 1282 - IV [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
3. Наказ Міністерства освіти України „Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах” від 2 червня 1993 р. № 161. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak\\_161.html](http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak_161.html).



4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електрон. ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
7. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
9. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012 [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.
10. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. №129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
11. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2005. – 276 с.
12. Вища освіта України і Болонський процес: Навч. посіб. / [Степко М.Ф., Болюбаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубіянко В.В., Бабин І.І.]; за ред. В.Г. Кременя. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2004. – 384 с.

13. Вища освіта в Україні: Навч. посіб. / [В.Г. Кремень, С.М. Ніколаєнко, М.Ф. Степко і ін.]; за ред. В.Г. Кременя, С.М. Ніколаєнка. – К.: Знання, 2005. – 327 с.
14. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Уокер Дж. Р.; пер. с англ. – [2-е изд.]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
15. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с. – (Серия „Учебники, учебные пособия”).

## **1.5. Анотація програми навчальної дисципліни**

### **Анотація програми навчальної дисципліни**

#### ***„Університетська освіта”***

Мета: Підготовка студентів до навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті в контексті Болонської декларації, ознайомлення студентів 1-го курсу зі змістом їх майбутньої професії, з характером та сферою професійної діяльності, з особливостями практичної діяльності підприємств готельного і закладів ресторанного господарства.

Предмет: Організація професійної підготовки фахівців з вищою освітою, сфера професійної діяльності фахівців.

Модуль 1. Університетська освіта. Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу. ЗМ 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу.

**Аннотация программы учебной дисциплины**  
***„Университетское образование”***

Цель: Подготовка студентов к обучению в университете согласно современным интеграционным процессам в международном образовании в контексте Болонской декларации, ознакомление студентов 1-го курса с содержанием их будущей профессии, с характером и сферой профессиональной деятельности, с особенностями практической деятельности предприятий гостиничного и учреждений ресторанного хозяйства.

Предмет: Процесс профессиональной деятельности и личностного становления студентов в университете; механизм функционирования гостинично-ресторанного дела.

Модуль 1. Университетское образование. Содержательный модуль (СМ) 1.1. Организация обучения в высшей школе в контексте Болонского процесса. СМ 1.2. Основы гостиничного и ресторанного бизнеса.

**Annotation of the program of scientific discipline**  
***”University education”***

Purpose: to adapt the students for teaching in a university according to modern integration processes in the international education in the context of the Bolonsky Declaration; to familiarize the first-year students with the content of their future professional activity of the hotel and restaurant business.

Subject: Process of professional activity and individual development of students at university; mechanism of functioning of hotel-restaurant business.

Module 1. University education. Content module (CM) 1.1. Organization of training in a higher educational school in the context of Bolonsky process. CM 1.2. The basis of the hotel and restaurant business.

## 2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Структура робочої програми навчальної дисципліни „Університетська освіта” наведена в табл. 3-4 у відповідності до форми навчання.

Таблиця 3 – Структура навчальної дисципліни для студентів денної форми навчання

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напрямок, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних до ECTS – 1,5: у тому числі: модулів – 1; змістових модулів – 2; самостійна робота – 18 годин; Індивідуальне завдання (ІЗ) – КР.	Галузь знань 1401 - „Сфера обслуговування”, напрямок підготовки 6.140101 - „Готельно- ресторанна справа”,  Освітньо- кваліфікаційний рівень: бакалавр	Нормативна. Рік підготовки: 1. Семестр: 1.
Кількість годин: усього – 54 години; за змістовими модулями: ЗМ 1.1 – 30 годин; ЗМ 1.2 – 24 години.		Лекції: кількість годин – 18. Практичні: кількість годин – 18. Самостійна робота: кількість годин – 18, у тому числі КР: кількість годин – 8.
Кількість тижнів викладання дисципліни: 18. Кількість годин на тиждень – 2.		Вид контролю: залік.

Таблиця 4 – Структура навчальної дисципліни для студентів заочної форми навчання

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напря́м, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
<p>Кількість кредитів, відповідних до ECTS – 1,5: у тому числі: модулів – 1; змістових модулів – 2; самостійна робота – 46 годин; Індивідуальне завдання (ІЗ) – КР.</p>	<p>Галузь знань 1401 - „Сфера обслуговування”, напря́м підготовки 6.140101 - „Готельно- ресторанна справа”,</p> <p>Освітньо- кваліфікаційний рівень: бакалавр</p>	<p>Нормативна. Рік підготовки: 1. Семестр: 2.</p>
<p>Кількість годин: усього – 54 години; за змістовими модулями: ЗМ 1.1 – 32 годин; ЗМ 1.2 – 22 години.</p>		<p>Лекції: кількість годин – 4. Практичні: кількість годин – 4. Самостійна робота: кількість годин – 46, у тому числі КР: кількість годин – 20.</p>
		<p>Вид контролю: екзамен.</p>

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних. Особливе значення в процесі вивчення і закріплення знань відіграє самостійна робота студентів. Зазначені види занять розроблені у відповідності до положень Болонської декларації.

## **2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у сфері готельно-ресторанної справи**

„Університетська освіта” є нормативною дисципліною.

**Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни:**

дисципліна є вихідною і передуює вивченню дисциплін професійного блоку.

В результаті вивчення дисципліни студенту необхідно

**- знати:**

- законодавство України про вищу освіту;
- стандарти вищої освіти в Україні;
- зміст і методи навчання у вищих навчальних закладах;
- інформаційне і навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців з вищою освітою;
- загальні поняття з готельного, курортного і ресторанного бізнесу;
- нормативно-правові засади готельно-ресторанної діяльності.

**- вміти:**

- усвідомити сутність та структуру університетського навчання;
- дотримуватися Правил внутрішнього розпорядку Академії;
- складати індивідуальний навчальний план підготовки бакалавра за відповідним напрямом і фахом;
- сформулювати цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки;
- складати індивідуальний графік вивчення дисциплін відповідно до розкладу навчальних занять;
- користуватися інформаційними ресурсами бібліотеки Академії в електронному і паперових варіантах;
- замовляти навчальну і наукову літературу в читальних залах;
- володіти прийомами і методами пошуку інформації в локальній мережі Академії;
- керуватися розкладом навчальних занять;

- працювати з фіксованою інформацією, з довідковою літературою; складати тексти доповідей, виступів, статей;
- застосовувати сучасні комп'ютерні технології як інструментарій підготовки і руху документів;
- володіти методами збирання інформації;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- підтримувати етику управлінської діяльності;
- забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці;
- створювати умови для підвищення культури підлеглих, для їх безперервного навчання;
- сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї.

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної підготовки бакалавра.

## **2.2. Тематичний план навчальної дисципліни**

При вивченні дисципліни „Університетська освіта” студент має ознайомитись з програмою дисципліни, з її структурою, змістом і обсягом кожного змістового модуля, формами і методами навчання, з усіма видами і методами контролю знань, методикою їх оцінювання.

Тематичний план навчальної дисципліни „Університетська освіта” складається з одного модуля, який логічно пов'язує два змістових модуля, кожний з яких, у свою чергу, об'єднує в собі відносно окремий самостійний блок дисципліни, який логічно пов'язує кілька навчальних елементів дисципліни за змістом і взаємозв'язками.

Навчальний процес здійснюється в таких формах: лекційні, практичні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота в формі виконання контрольної роботи, самостійна робота студента, контрольні заходи.

Структура залікового кредиту навчальної дисципліни „Університетська освіта” для студентів денної форми навчання наведена в табл. 5.

Таблиця 5 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни з оцінкою та контролем знань студентів денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі				Оцінка за контролем min-max балів
			Аудиторні заняття		Індивідуальна робота (КР)	Самостійна робота	
			Лекції	Практичні			
МОДУЛЬ 1. Університетська освіта							
0,9	Змістовий модуль 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу						
	1. Вища освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.	6	2	2	1	1	
	2. Структура вищої освіти в Україні.	6	2	2	1	1	
	3. Нормативно-правові засади вищої освіти в Україні.	6	2	2	1	1	
	4. Організація навчального процесу у вищій школі.	6	2	2	1	1	
	5.Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.	6	2	2	1	1	
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	30	10	10	5	5	20-30
0,5	Змістовий модуль 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу						
	6. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	6	2	2	1	1	
	7. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	6	2	2	1	2	
	8. Нормативно-правові засади готельно-ресторанної та туристської діяльності.	6	2	2	1	1	
	9. Кар’єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.	6	2	2	-	1	
1,5	Підсумок за змістовим модулем 1.2	24	8	8	3	5	15-20
	у т.ч. Індивідуальне завдання (КР)						5-10
	Залік						20-40
	Підсумок за модулем 1	54	18	18	8	10	60-100
					46		

Структура залікового кредиту навчальної дисципліни для студентів заочної форми навчання наведена в табл. 6.



Таблиця 6 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни з оцінкою та контролем знань студентів заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі				Оцінка за контролем min-max балів
			Аудиторні заняття		Індивідуальна робота (КР)	Самостійна робота	
			Лекції	Практичні			
МОДУЛЬ 1. Університетська освіта							
0,9	Змістовий модуль 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу						
	1. Вища освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.	6,5	1	0,5	2	3	
	2. Структура вищої освіти в Україні.	6,5	0,5	-	2	4	
	3. Нормативно-правові засади вищої освіти в Україні.	8,5	-	0,5	2	6	
	4. Організація навчального процесу у вищій школі.	6	-	1	1	4	
	5.Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.	4,5	0,5	-	1	3	
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	32	2	2	8	20	20-30
0,6	Змістовий модуль 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу						
	6. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	7,5	1	0,5	2	4	
	7. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	7,5	1	0,5	2	4	
	8. Нормативно-правові засади готельно-ресторанної та туристської діяльності.	5,5	-	0,5	2	3	
	9. Кар’єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.	1,5	-	0,5	-	1	
1,5	Підсумок за змістовим модулем 1.2	22	2	2	6	12	15-20
	у т.ч. Індивідуальне завдання (КР)						5-10
	Екзамен						20-40
	Підсумок за модулем 1	54	4	4	14	32	60-100
					46		

## **2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями**

### **МОДУЛЬ 1. УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА**

#### ***Змістовий модуль 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу***

##### **ТЕМА 1. ВИЩА ОСВІТА В КОНТЕКСТІ БОЛОНСЬКОГО ПРОЦЕСУ**

###### ***1.1. Типи інституцій у вищій освіті***

Поняття „вищий навчальний заклад”. Типи ВНЗ: університет, академія, інститут, консерваторія (музична академія), коледж, технікум (училище).

###### ***1.2. Акредитація інституцій вищої освіти***

Поняття „інституціональна акредитація”. Рівні акредитації вищих навчальних закладів в Україні.

###### ***1.3. Зміна „парадигми” вищої освіти.***

Поняття „вища освіта”. Стандартизація й уніфікація вищої освіти. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.

###### ***1.4. Впровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу (КМСОНП)***

Програма дій щодо реалізації положень Болонської декларації в системі вищої освіти і науки України. Науково-методичні засади впровадження КМСОНП у вищу освіту України. Кредит. Модуль.

###### ***1.5 Вища освіта закордоном***

Найкращі закордонні ВНЗ. Умови та перелік документів, необхідний для вступу до іноземного ВНЗ.

##### **ТЕМА 2. СТРУКТУРА ВИЩОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ**

###### ***2.1. Особливості національної ступеневої освіти: поєднання надання освітніх (академічних) та професійних кваліфікацій вищої освіти***

Поняття „професійна вища освіта”. Структура неперервної освіти в Україні.

## *2.2. Освітні (академічні) кваліфікацій вищої освіти*

Поняття „кваліфікація вищої освіти (академічна кваліфікація)” у системі ступеневої освіти України.

## *2.3. Освітні рівні вищої освіти*

Поняття „освітній рівень вищої освіти”. Освітні рівні вищої освіти: неповна, базова, повна.

## *2.4. Професійні кваліфікацій вищої освіти*

Поняття „професійна кваліфікація”. Поняття „робота”. Рівні професійної діяльності у сфері праці України: стереотипний рівень (рівень використання); операторський, експлуатаційний, технологічний, дослідницький. Зв'язок між освітніми та освітньо-кваліфікаційними рівнями вищої освіти.

Зіставлення структур систем праці та ступеневої освіти в Україні і за ISCED.

## *2.5. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти*

Молодший спеціаліст. Бакалавр. Спеціаліст. Магістр.

# **ТЕМА 3. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ВИЩОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ**

## *3.1. Нормативно-правове регулювання вищої освіти в Україні*

Закони України „Про освіту”, „Про вищу освіту”. Укази Президента України від 12 вересня 1995 р. № 832 „Про основні напрями реформування вищої освіти в Україні”, від 23 січня 1996 р. № 77/96 „Про заходи щодо реформування системи підготовки спеціалістів та працевлаштування випускників вищих навчальних закладів”, від 8 лютого 2001 р. № 78/201 „Про програму роботи з обдарованою молоддю на 2001-2005 роки”, від 17 лютого 200 № 199/2004 „Про заходи щодо вдосконалення системи вищої освіти”. Постанови Кабінету Міністрів України від 3 листопада 1993 р. № 896 „Про Державну національну програму „Освіта (Україна ХХІ століття)”, від 12 листопада 1997 р. № 1260 „Про документи про освіту та вчені звання”, від 24 травня 1997 р. № 507 „Про перелік напрямів та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за

відповідними освітньо-кваліфікаційними рівнями”, від 20 січня 1998 р. № 65 „Про затвердження Положення про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступеневу освіту)”, від 7 серпня 1998 р. № 1247 „Про розроблення державних стандартів вищої освіти”. Наказ Міністерства освіти України „Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах” № 161.

### *3.2. Система стандартів вищої освіти*

Поняття „первинна посада”. Поняття „компетентність”. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Структура освітньо-кваліфікаційної характеристики. Структура освітньо-професійної програми. Засоби діагностики якості вищої освіти. Поняття „якість вищої освіти”. Основні принципи розробки стандартів вищої освіти: цілеутворення, прогностичність, технологічність, діагностичність.

#### *3.2.1. Структура системи стандартів вищої освіти*

Державний стандарт вищої освіти в Україні. Галузевий стандарт вищої освіти. Стандарт вищої освіти вищих навчальних закладів.

## **ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ У ВИЩІЙ ШКОЛІ**

### *4.1. Соціально-культурна інфраструктура ВНЗ.*

Структурні підрозділи ХНАМГ: філії, факультети, кафедри, інститути. Бібліотека ВНЗ і правила користування її фондами

### *4.2. Форми навчання*

Денна (стаціонарна); вечірня; заочна (дистанційна); екстернат.

### *4.3. Навчальний час студента*

Облікові одиниці навчального часу студента: академічна година, навчальні день, тиждень, семестр, курс, рік.

### *4.4. Форми організації навчання*

Навчальні заняття; виконання індивідуальних завдань; практична підготовка; контрольні заходи. Самостійна робота студента.

### *4.5. Контрольні заходи*

Поточний та підсумковий контроль. Форми семестрового контролю: семестровий екзамен, диференційований залік або залік з конкретної навчальної

дисципліни. Умови прийому на навчання до ВНЗ. Відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ВНЗ.

4.6. *Державна атестація студента*

4.7. *Організація навчально-виховної роботи, кураторська діяльність*

4.8. *Студентське самоврядування, як невід'ємна складова демократизації вищої освіти.*

## **ТЕМА 5. ФАХОВА ПІДГОТОВКА В ХНАМГ**

5.1. *Особливості організації і змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців за напрямом „Готельно-ресторанна справа” на різних освітньо-кваліфікаційних рівнях.*

5.2. *Сутність навчального плану підготовки фахівця за напрямом „Готельно-ресторанна справа”.*

5.3. *Організація технологічної практики за фахом.*

### ***Змістовий модуль 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу***

## **ТЕМА 6. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ Й УПРАВЛІНСЬКА СТРУКТУРА ГОТЕЛЮ**

6.1. *Розвиток готельного бізнесу*

Готельна індустрія, як комплексна галузь. Філософія обслуговування як спосіб життя. Загальні тенденції в розвитку готельного бізнесу. Формування готельних ланцюгів.

6.2. *Класифікація засобів розміщення в світі*

Класифікація готелів. Європейська й індійська системи класифікації засобів розміщення. Вимоги до засобів розміщення різних категорій в Україні.

6.3. *Основні служби готелю*

Організаційна структура готельного підприємства. Основні функції і служби готелю. Служба управління номерним фондом (служба прийому і розміщення). Адміністративна служба. Служба громадського харчування. Кухня. Служба готельного господарства. Пральня. Служба безпеки і

запобігання крадіжок. Комерційна служба. Анімаційна служба. Допоміжні й додаткові служби в структурі готельного комплексу.

#### *6.4. Автоматизовані системи управління*

Поняття про АСУ. Напрямки роботи програмного забезпечення АСУ в туристській індустрії. АСУ в роботі провідних готельних підприємств.

### **ТЕМА 7. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ**

#### *7.1. Ринок ресторанних послуг*

Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета і завдання, концепція.

#### *7.2. Вплив місцезонашування на діяльність ресторану*

Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місцезонашування ресторану.

#### *7.3. Класифікація підприємств харчування*

Критерії класифікації підприємств харчування. Види сніданків. Умови харчування і методи ресторанного обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.

#### *7.4. Технологія розробки меню*

Основні типи меню. Загальні вимоги до складання меню.

#### *7.5. Барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa)*

Бари: поняття, класифікація, місце в індустрії гостинності. Основні напої, які реалізуються барами (кавові напої; змішані напої (класифікація коктейлів); чаї).

### **ТЕМА 8. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ТА ТУРИСТСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

#### *8.1. Нормативно-правове регулювання готельно-ресторанної та туристської діяльності в світі.*

Гаагська декларація з туризму, Манільська декларація з світового туризму, Манільська декларація з соціального впливу туризму, Загальна декларація з прав людини, Статут ВТО, Кодекс туриста, Хартія туризму, Глобальний етичний кодекс туризму.

## *5.2. Нормативно-правове регулювання туристської та готельно-ресторанної діяльності в Україні*

Закон України „Про внесення змін до Закону України „Про туризм” від 18 листопада 2003 року № 1282 – IV; ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення; ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги; ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів, ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення, ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація; Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг; Правила роботи підприємств громадського харчування.

### **ТЕМА 9. КАР’ЄРНИЙ РІСТ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

#### *9.1. Загальна характеристика сучасного менеджера в готельно-ресторанному бізнесі: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості*

Параметри моделі фахівця „менеджер”. Основні якості менеджера в індустрії гостинності.

#### *9.2. Тенденції кар’єрного росту в готельно-ресторанному бізнесі*

Значення людського фактору в управлінні організацією. Поняття мотивування в готельно-ресторанному бізнесі. Перспективи кар’єрного росту в готельно-ресторанному бізнесі.

## 2.4. Плани лекцій

План проведення лекційних занять з дисципліни „Університетська освіта” для всіх форм навчання наведено в табл. 7.

Таблиця 7 – План проведення лекційних занять

Назва теми	Перелік питань	Кількість годин		Література
		д/в	з/в	
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1. Університетська освіта</b>				
<i><b>ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу</b></i>				
<b>Тема 1.</b> Вища освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.	1. Типи інституцій у вищій освіті. 2. Акредитація інституцій вищої освіти 3. Зміна „парадигми” вищої освіти. 4. Впровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу (КМСОНП). 5. Вища освіта закордоном.	2	1	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 2.</b> Структура вищої освіти в Україні.	1. Особливості національної ступеневої освіти: поєднання надання освітніх (академічних) та професійних кваліфікацій вищої освіти. 2. Освітні (академічні) кваліфікації вищої освіти. 3. Освітні рівні вищої освіти. 4. Професійні кваліфікації вищої освіти. 5. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти.	2	0,5	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 3.</b> Нормативно-правові засади вищої освіти.	1. Нормативно-правове регулювання вищої освіти в Україні. 2. Система стандартів вищої освіти. 2.1. Структура системи стандартів вищої освіти.	2	-	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 4.</b> Організація навчального процесу у вищій школі.	1. Соціально-культурна інфраструктура ВНЗ. 2. Форми навчання. 3. Навчальний час студента. 4. Форми організації навчання. 5. Контрольні заходи. 6. Державна атестація студента. 7. Організація навчально-виховної роботи, кураторська діяльність. 8. Студентське самоврядування, як невід’ємна складова демократизації вищої освіти.	2	-	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29, 31]



1	2	3	4	5
<b>Тема 5.</b> Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.	1. Особливості організації і змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців за напрямом „Готельно-ресторанна справа” на різних освітньо-кваліфікаційних рівнях. 2. Сутність навчального плану підготовки фахівця за напрямом „Готельно-ресторанна справа”. 3. Організація технологічної практики за фахом.	2	0,5	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Разом годин за ЗМ 1.1</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	
<b>ЗМ 1.2. Засади готельного та ресторанного бізнесу</b>				
<b>Тема 6.</b> Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	1. Розвиток готельного бізнесу. 2. Класифікація засобів розміщення в світі. 3. Основні служби готелю. 4. Автоматизовані системи управління.	2	0,5	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 7.</b> Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	1. Ринок ресторанних послуг. 2. Вплив місцерозташування на діяльність ресторану. 3. Класифікація підприємств харчування. 4. Технологія розробки меню. 5. Управління барами: організація і контроль. 6. Барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa)	2	0,5	основна [7-8; 10; 14-16]; додаткова [20-23; 25; 27; 30; 33; 38]
<b>Тема 8.</b> Нормативно-правові засади готельно-ресторанної та туристської діяльності.	1. Нормативно-правове регулювання готельно-ресторанної та туристської діяльності в світі. 2. Нормативно-правове регулювання готельно-ресторанної та туристської діяльності в Україні.	2	0,5	основна [1-10]; додаткова [27-29; 32]
<b>Тема 9.</b> Кар’єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.	1. Загальна характеристика сучасного менеджера в готельно-ресторанному бізнесі: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. 2. Тенденції кар’єрного росту в готельно-ресторанному бізнесі.	2	0,5	основна [1-10; 13-16]; додаткова [17-23; 25; 28; 33; 38]
<b>Разом годин за ЗМ 1.2</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>4</b>	

## 2.5. Плани практичних занять

*Практичне заняття* – форма навчального заняття, спрямована на формування системи практичних знань з проблем розвитку і сучасного стану туристської індустрії; знайомство з професійною термінологією.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або в малих групах (за попереднім поясненням викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації або ділові ігри.

У межах дисципліни „Університетська освіта” з метою опанування студентами навчальних елементів змістового модулю практичні заняття рекомендовано проводити за окремо взятими темами або в деяких випадках питаннями.

План проведення практичних занять з навчальної дисципліни наведено для всіх форм навчання в табл. 8.

Таблиця 8 – План проведення практичних занять

Назва теми	Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)	Кількість годин		Література
		д/в	з/в	
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1. Університетська освіта</b>				
<b>ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу</b>				
<b>Тема 1.</b> Вступне заняття. Порядок вивчення дисципліни „Університетська освіта”.	1. Значення, мета вивчення, задачі, проблематика дисципліни „Університетська освіта”. 2. Порядок вивчення дисципліни і контролю знань студентів. 3. Вимоги до виконання підсумкової контрольної роботи.	2	0,5	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 2.</b> Впровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу.	1. Кредитно-модульна система організації навчального процесу. 2. Самостійна робота студентів. 3. Захист глосарію зі ЗМ 1.1.	2	0,5	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 3.</b> Організація навчального процесу у вищій школі.	1. Структурні підрозділи ХНАМГ. 2. Форми навчання. 3. Навчальний час студента. 4. Форми організації навчання. 5. Контрольні заходи.	2	1	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29, 31]
<b>Разом годин за ЗМ 1.1</b>		<b>10</b>	<b>2</b>	

1	2	3	4	5
<b>ЗМ 1.2 Засади готельного та ресторанного бізнесу</b>				
<b>Тема 4.</b> Класифікація засобів розміщення в світі	1. Національні системи класифікації: 1.1. Французька національна класифікація. 1.2. Індійська національна класифікація. 2. Класифікація засобів розміщення в світі: 2.1. Система „корон” або „ключів”. 2.2. Система „букв”. 2.3. Система розрядів. 3. Захист глосарію зі ЗМ 1.2. Частина 1.	2	0,5	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 5.</b> Системи управління готельною індустрією	1. Готельні мережі. 2. Маркетингові мережі. 3. Незалежні керівні компанії. 4. Порівняльна характеристика систем управління готельним підприємством.	2	-	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 6.</b> Організація діяльності засобів розміщення. Основні служби готельного підприємства.	1. Ознайомлення з основними положеннями ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003. 2. Вивчення основних служб готельного підприємства. 3. Кейс I „Вибір типу ресторану для розвитку курорту” (кейс наведено у Додатку А). 4. Захист контрольних робіт.	2	0,5	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 7.</b> Ефективність діяльності засобів розміщення	1. Основні показники діяльності готелю. 2. Розрахунок показників ефективності діяльності готелів. 3. Захист глосарію зі ЗМ 1.2. Частина 2. 4. Захист контрольних робіт.	2	0,5	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 8.</b> Види віз	1. Порядок виїзду з України і в'їзду в Україну громадян України. 2. Види віз та запрошень. 3. Проведення поточного контролю знань студентів (тестування) зі ЗМ 1.2.	2	0,5	основна [1-10]; додаткова [27-29; 32]
<b>Тема 9.</b> Вимоги до працівників туристської індустрії	1. Вимоги до працівників індустрії гостинності. 2. Зовнішній вигляд і культура мови персоналу. 3. Поняття про систему оцінки задоволеності клієнта. 4. Загальні правила спілкування персоналу з клієнтами.	2	-	основна [1-10; 13-16]; додаткова [17-23; 25; 28; 33; 38]
	5. Рекомендації для успішної роботи персоналу готельно-ресторанного підприємства.			
<b>Разом годин за ЗМ 1.2</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	
<b>Усього годин</b>		<b>18</b>	<b>4</b>	

## 2.6. Індивідуальне завдання

Метою виконання індивідуального завдання (далі – ІЗ) є систематизація, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань студентів з дисципліни.

Студенти виконують ІЗ самостійно протягом вивчення дисципліни „Університетська освіта” із проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

ІЗ припускає зміст наступних елементів наукового дослідження:

- практичну значимість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- застосування творчого підходу і відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

В межах дисципліни „Університетська освіта” в якості ІЗ студент виконує підсумкову контрольну роботу (КР).

*Метою* контрольної роботи є закріплення і поглиблення знань студентів, пошук і обробка літературних джерел, набуття навичок „мережного серфінгу”, ознайомлення з туристським потенціалом і готельною базою країн світу, формування сучасного мислення і професійності майбутніх спеціалістів.

Вимоги до оформлення контрольної роботи наведені в методичних вказівках до практичних занять, самостійної роботи та виконання контрольної роботи з дидактичним забезпеченням з дисципліни „Університетська освіта” з дидактичним забезпеченням (для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»).

Зміст контрольної роботи наступний: 1) титульний аркуш; 2) вступ; 3) основна частина; 4) висновки; 5) список використаних джерел; 6) додатки.

*Вступ* має містити обґрунтування актуальності обраної теми, формулювання об'єкта і предмета дослідження, мету і зміст поставлених завдань.

Основна частина контрольної роботи складається з семи основних розділів у табл. 9.

Таблиця 9 – Зміст основної частини контрольної роботи

Назва розділу	Питання, що підлягають висвітленню
1	2
<b>РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО КРАЇНУ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- географічне положення,</li> <li>- мапа,</li> <li>- країни-сусіди,</li> <li>- політичний устрій,</li> <li>- столиця,</li> <li>- мова,</li> <li>- релігія, валюта,</li> <li>- населення,</li> <li>- клімат,</li> <li>- рослинний і тваринний світ,</li> <li>- часовий пояс,</li> <li>- святкові і неробочі дні,</li> <li>- національна кухня.</li> </ul>
<b>РОЗДІЛ 2 ІСТОРИЧНИЙ НАРИС</b>	Стислі відомості про історичний розвиток країни.
<b>РОЗДІЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА РІВНЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В КРАЇНІ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сезон,</li> <li>- основні курортні регіони,</li> <li>- визначні пам'ятки мистецтва і культури,</li> <li>- екскурсійна програма.</li> </ul>
<b>РОЗДІЛ 4 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОЇ БАЗИ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- повна назва готелю,</li> <li>- адреса,</li> <li>- електронна поштова адреса готелю (e-mail),</li> <li>- регіон розташування (курорт),</li> <li>- характеристика готелю,</li> <li>- рік побудови,</li> <li>- територія,</li> <li>- система харчування,</li> <li>- тип розміщення,</li> <li>- номерний фонд,</li> <li>- інфраструктура,</li> <li>- пляж (власний/муніципальний),</li> <li>- послуги (безкоштовні / платні),</li> <li>- анімація,</li> <li>- вартість проживання,</li> <li>- фотографії готелю,</li> <li>- відгуки туристів про готель.</li> </ul>

1	2
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 5</b> <b>ТУРИСТСЬКІ ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- віза,</li> <li>- митні правила на ввіз та вивіз товарів.</li> </ul>
<p align="center"><b>РОЗДІЛ 6</b> <b>ПАМ'ЯТКА ДЛЯ ТУРИСТА</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адреса посольства, e-mail,</li> <li>- тривалість перельоту,</li> <li>- різниця у часі,</li> <li>- пакет документів, необхідний для здійснення подорожі,</li> <li>- обмін валюти,</li> <li>- напруга в електромережі,</li> <li>- „чайові”,</li> <li>- рекомендації,</li> <li>- санітарні норми,</li> <li>- медичне обслуговування,</li> <li>- національні особливості (національні звичаї та традиції).</li> </ul>

Обсяг готової контрольної роботи повинен становити у друкованому варіанті 25-30 сторінок. Орієнтовна кількість сторінок у розділах: вступ – 1-2 с.; основна частина – 20-25 с.; висновки – 1-2 с.

Список використаних джерел необхідно складати у певному порядку: спочатку наводяться законодавчі й нормативні акти, статистичні довідники, потім загальна й спеціальна література за алфавітом.

Обсяг часу на виконання контрольної роботи в годинах для студентів денної форми навчання становить *8 годин*, заочної – *20 годин*.

### **2.6.1. Варіанти контрольних робіт**

Контрольну роботу виконують за варіантом, який визначають за останнім номером залікової книжки студента. Варіанти контрольної роботи наведені в табл. 10.

Таблиця 10 – Варіанти контрольної роботи

Варіант	Назва країни	Назва регіону (курорту)	Рекомендований готель	Категорійність готелю, *
1	2	3	4	5
1	<b>Австрія (Osterreich)</b>	Відень (Vienna)	на вибір	5
		Грац (Graz)	на вибір	4
		Зальцбург (Salzburg )	на вибір	5
		Лінц (Linz)	на вибір	3
		Інсбрук (Innsbruck) (Perth)	на вибір	5
2	<b>Індонезія (Indonesia)</b>	о. Балі (Bali)	Nikko Bali	5
		Кута (Kuta)	на вибір	3
		Легіан (Legian)	The Oberoi Bali	5+
		Нуса Дуа Бич (Nusa Dua Beach)	Sheraton Laguna Nusa Dua	5
3	<b>Єгипет (Egypt)</b>	Шарм-Ель-Шейх (Sharm El Sheikh)	The Ritz Carlton	5
		Хургада (Hurghada)	Hilton Hurghada Plaza	5
		Дахаб (Dahab)	Hilton Dahab	5
		Ель Гуна (El Gouna)	Movenpick	5
		Сафага (Safaga)	Menaville Safaga	4
4	<b>Малайзія (Malaysia)</b>	Куала-Лумпур (Kuala-Lumpur)	Istana	4
		о. Лангкаві (Langkawi)	Thanjung Rhu Resort	5
		о. Пенанг (Penang)	Shangri-La Golden Sands	4
		о. Борнео, Саравак (Borneo, Sarawak)	Holiday Inn Damai Beach Resort	4
		о. Борнео, Сабах (Borneo, Sabah)	Nexus Resort Karanbunai	4
5	<b>Монако (Monaco)</b>	-	Monte-Carlo Beach Hotel	5
		-	Monte-Carlo Bay	5
		-	Mirabo Hotel	4
		Ese	Вілла Cap Estel	5+
	<b>Об'єднані Арабські Емірати (United Arab Emirates)</b>	Дубаї (Dubai)	Burj al Arab	5+
		Абу-Дабі (Abu-Dhabi)	Emirates Palace Abu-Dhabi	5
		Рас Аль Хайма (Ras Al Khaiman)	Al Hamra Fort Hotel& Beach Resort	5
		Аджман (Ajman)	Kempinski	5
		Шарджа (Sharjah)	Coral Beach	4
7	<b>Таїланд (Thailand)</b>	Паттайя (Pattaya)	Royal Cliff	5
		о.Самуї (Samui)	Anantara Resort&Spa	5
		о. Пхукет (Phuket)	Banyan Three	5
		Бангкок (Bangkok)	Plaza Athenee	5
		о. Пхі-Пхі	на вибір	4

Продовження табл. 10

	2	3	4	5
8	<b>Туреччина (Turkey)</b>	Кемер (Kemer)	Amara Dolche Vita	HV-1
		Аксу (Aksu)	IC Hotels Green Palace	5
		Белек (Belek)	Rixos Hotel Premium	5+
		Сиде (Side)	Club Golf Hotel	3
		Бодрум (Bodrum)	WOW Bodrum Resort	5
		Аланья (Alania)	Botanik Hotel	5
9	<b>Франція (France)</b>	Париж (Paris)	Ambassador Hotel	4
		Ніцца (Nice) Ницца	Hotel Royal Riviera	5
		Антиби (Antibes)	Le Meridian Beach	5
		Канн (Cannes)	Intercontinental Carlton	5
		Сантропе (St.-Tropes)	на вибір	4
0	<b>Швейцарія (Switzerland)</b>	Аскона (Askona)	Castelo del Sol	5
		Санкт-Моріц (St.-Moritz)	Bodrum Palace	5
		Давос (Davos)	Sun Star Park Hotel	4
		Ароза (Arosa)	Arosa Kulm Hotel	5

За дозволом викладача студент має право обрати об'єктом для роботи країну (готель – відповідно) за межами зазначених у варіантах контрольної роботи.

## 2.7. Самостійна робота студентів

Самостійна навчальна робота розрахована на формування практичних навичок у роботі студентів зі спеціальною літературою, орієнтування їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем індустрії гостинності, для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів.

До форм самостійної навчальної роботи студентів за дисципліною „Університетська освіта” віднесені:

1. Підготовка до практичних занять.
2. Робота з законодавчими, нормативними й інструктивними матеріалами.
3. Для студентів денної форми навчання передбачається здійснення *обов'язкових навчальних екскурсій загальним обсягом 2 години* за наступною тематикою:



- Харківська національна академія міського господарства, до якої входить відвідування музейного комплексу, бібліотеки, їдальні, навчальної лабораторії „Туристська фірма”;
- Навчально-тренінговий центр готельного господарства – „Готель „Освіта”.

4. Укладання *гlossарія* з загальних понять з туризму (ЗМ 1.1), готельного й ресторанного бізнесу (ЗМ 1.2) – 4 години.
5. Робота над індивідуальним завданням у вигляді *контрольної роботи* – 8 годин (д/в), 20 годин (з/в).
6. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю знань.
7. Контрольна перевірка кожним студентом-слухачем якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.

Перелік питань для самостійного опрацювання наданий в табл. 11.

Таблиця 11 – Перелік питань для самостійного опрацювання

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Література
1	2	4
<b>Модуль 1. Університетська освіта</b>		
<b><i>ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу</i></b>		
<b>Тема 1.</b> Вища освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.	1. Індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. 2. Основні положення Закону України „Про вищу освіту” N 2984-III. 3. Основні положення Програми дій щодо реалізації положень Болонської декларації в системі вищої освіти і науки України. 5. Принципи управління вищим навчальним закладом. 6. Складання Глосарію за ЗМ 1.1	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>Тема 2.</b> Структура вищої освіти в Україні.	1. Професійні кваліфікації вищої освіти. 2. Поняття „професійна кваліфікація”. 3. Поняття „робота”.	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]

1	2	4
<b>Тема 3.</b> Нормативно-правові засади вищої освіти в Україні.	1. Нормативно-правове регулювання вищої освіти в Україні. 2. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників.	основна [1; 3; 8-9]; додаткова [14-15; 21; 23; 25]
<b>Тема 4.</b> Організація навчального процесу у вищій школі.	1. Історія ХНАМГ. 2. Факультети ХНАМГ. 3. Кафедра Туризму і готельного господарства. 2. Правила користування фондами Бібліотеки ХНАМГ. 2. Наказ Міністерства освіти України „Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах” № 161.	основна [1; 3; 7-9]; додаткова [14-15; 20-25]
<b>Тема 5.</b> Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.	1. Індивідуальний навчальний план студента.	основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
<b>ЗМ 1.2. Готельний і ресторанный бізнес</b>		
<b>Тема 6.</b> Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	1. Легендарні міжнародні готельні ланцюги. 2. Організаційна структура готельного підприємства. 3. Допоміжні й додаткові служби в структурі готельного комплексу. 4. Автоматизовані системи управління в роботі провідних готельних підприємств. 5. Напрямки роботи програмного забезпечення АСУ в індустрії гостинності. 6. Складання Глосарію за ЗМ 1.2. Частина 1	основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37]
<b>Тема 7.</b> Ресторанный бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	1. Філософія ресторанного бізнесу. 2. Загальні вимоги до складання меню. 3. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. 4. Управління барами: організація і контроль. 5. Ресторани м. Харкова. 6. Кафе і кав'ярні м. Харкова. 7. Нічні клуби м. Харкова. 8. Складання Глосарію за ЗМ 1.2. Частина 2	основна [7-8; 10; 14-16]; додаткова [20-23; 25; 27; 30; 33; 38]
<b>Тема 8.</b> Нормативно-правові засади готельно-ресторанної діяльності.	1. Гаагська декларація з туризму. 2. Манільська декларація з світового туризму. 3. Манільська декларація по соціальному впливу туризму. 4. Загальна декларація з прав людини. 5. Статут ВТО. 6. Кодекс туриста. 7. Хартія туризму.	основна [1-10]; додаткова [27-29; 32]

1	2	3
	8. Глобальний етичний кодекс туризму. 9. Закон України „Про туризм”. 10. Національні стандарти України в галузі туристської діяльності. 11. Правила роботи підприємств громадського харчування.	
<b>Тема 9.</b> Кар’єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.	1. Значення людського фактору в управлінні організацією. 2. Поняття мотивування в готельно-ресторанному бізнесі.	основна [1-10; 13-16]; додаткова [17-23; 25; 28;-33; 38]

## 2.8. Контрольні питання для самодіагностики

### МОДУЛЬ 1. УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА

#### *ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу*

**ТЕМА 1. ВИЩА ОСВІТА В КОНТЕКСТІ БОЛОНСЬКОГО ПРОЦЕСУ. ФУНДАМЕНТАЛІЗАЦІЯ ТА ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ З ВИЩОЮ ОСВІТОЮ.**

1. Поняття „вищий навчальний заклад”.
2. Поняття „вища освіта”.
3. Структура вищої освіти в Україні.
4. Типи вищих навчальних закладів.
5. Поняття „інституціональна акредитація”.
6. Рівні акредитації вищих навчальних закладів.
7. Поняття „кредитно-модульна система” організації навчального процесу.
8. Зміст фундаменталізації та індивідуалізації підготовки фахівців з вищою освітою.

*Література:* основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29].

## **ТЕМА 2. СТРУКТУРА ВИЩОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ.**

1. Поняття „професійна вища освіта”.
2. Освітні рівні вищої освіти.
3. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти.
4. Рівні професійної діяльності у сфері праці України.

*Література: основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29].*

## **ТЕМА 3. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ВИЩОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ**

1. Основні нормативно-правові акти, що регулюють вищу освіту в Україні.
2. Поняття „якість вищої освіти”.
3. Основні принципи розробки стандартів вищої освіти:
4. Система стандартів вищої освіти.
5. Державний стандарт вищої освіти.
6. Галузевий стандарт вищої освіти.

*Література: основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29].*

## **ТЕМА 4. ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ В ВИЩІЙ ШКОЛІ**

1. Структурні підрозділи вищого навчального закладу.
2. Форми організації навчального процесу.
3. Навчальний час студента.
4. Контроль знань студентів.
5. Студентське самоврядування.

*Література: основна [1; 3; 7-9]; додаткова [14-15; 20-25].*

## **ТЕМА 5. ФАХОВА ПІДГОТОВКА У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ.**

1. Особливості організації і змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців за напрямом „Готельно-ресторанна справа” на різних освітньо-кваліфікаційних рівнях.
2. Сутність навчального плану підготовки фахівця за напрямом „Готельно-ресторанна справа”.

*Література: основна [1; 3; 11-13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29].*

### ***ЗМ 1.2. Засади готельного і ресторанного бізнесу***

#### **ТЕМА 6. ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ Й УПРАВЛІНСЬКА СТРУКТУРА ГОТЕЛЮ**

1. Сутність поняття „франчайзинг”.
2. Провідні готельні ланцюги світу.
3. Системи класифікації засобів розміщення.
4. Основні служби готелю.
5. Переваги використання АСУ (автоматизованих систем управління) в готельному бізнесі.
6. Міжнародні системи резервування.

*Література: основна [2; 4-6; 9; 14-16]; додаткова [17; 20-23; 25; 27-28; 33; 37].*

#### **ТЕМА 7. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ**

1. Основні типи меню.
2. Класифікація ресторанів.
3. Сутність поняття „коди харчування”.
4. Види сніданків.
5. Основні методи обслуговування в ресторанах.
6. Призначення сугестивних рекомендацій при обслуговуванні.
7. Види барів.

*Література: основна [7-8; 10; 14-16]; додаткова [20-23; 25; 27; 30; 33; 38].*

#### **ТЕМА 8. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

1. Основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність на міжнародному рівні.
2. Державні органи, що регулюють діяльність туристських організацій в Україні.

3. Основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність в Україні.

*Література: основна [1-10]; додаткова [27-29; 32].*

## **ТЕМА 9. КАР'ЄРНИЙ РІСТ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

1. Параметри моделі „менеджер”.
2. Характеристика якостей менеджера в індустрії гостинності.

*Література: основна [1-10; 13-16]; додаткова [17-23; 25; 28;-33; 38].*

### **2.9. Індивідуально-консультативна робота**

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи в формі: консультацій, перевірки виконання індивідуальних завдань, перевірки і захисту завдань, що винесені на поточний контроль тощо.

Форми організації індивідуально-консультативної роботи:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:
  - індивідуальні консультації (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);
  - групові консультації (розгляд типових прикладів-ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
  - консультації індивідуальні й групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
  - індивідуальний захист глосарію;
  - підготовка підсумкової контрольної роботи до захисту (презентації);
  - складання заліку для студентів денної форми навчання, екзамену – для заочної.

## 2.10. Методики активізації процесу навчання

При викладанні навчальної дисципліни „Університетська освіта” з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачене застосування сучасних навчальних технологій, а саме: проблемні лекції; робота в малих групах; міні-лекції; семінари-дискусії; кейс-метод.

**Проблемні лекції** спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами: увагу студентів концентрують на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках; використовують досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу і виділенням головних висновків з питань, що розглядають. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонують питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає питання, що спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені питання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

**Міні-лекції** передбачають викладання навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значним обсягом, складністю логічних побудов, образів, доказів і узагальнень. Міні-лекції проводять, як правило, як частину заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, що зафіксовані в плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене в такий спосіб, пробуджує в студента активність і увагу при сприйнятті матеріалу, а також

спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції і міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

**Робота в малих групах** дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей і досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонують об'єднуватися в групи з 5-6 чоловік і презентувати наприкінці заняття своє бачення і сприйняття матеріалу.

**Семінари-дискусії** передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють уміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

**Кейс-метод** – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд виробничих, управлінських та інших ситуацій, складних конфліктних випадків, проблемних ситуацій, інцидентів у процесі освоєння навчального матеріалу. Розподіл форм і методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведений в табл. 12.



Таблиця 12 – Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

<b>Методики активізації процесу навчання</b>	<b>Практичне застосування навчальних технологій</b>
<b>Тема 1.</b> Вища освіта в контексті Болонського процесу. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.	<i>Проблемна лекція з питання: „Впровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу”</i>
<b>Тема 2.</b> Структура вищої освіти в Україні.	<i>Проблемна лекція з питання: „Особливості національної ступеневої освіти: поєднання надання освітніх та професійних кваліфікацій вищої освіти”</i>
<b>Тема 3.</b> Нормативно-правові засади вищої освіти.	<i>Міні-лекція з питання: „ Система стандартів вищої освіти в Україні”</i>
<b>Тема 4.</b> Організація навчального процесу в вищій школі.	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: „Студентське самоврядування, як невід’ємна складова демократизації вищої освіти”</i>
<b>Тема 5.</b> Фахова підготовка у вищому навчальному закладі.	<i>Проблемна лекція з питання: „Особливості організації і змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців за напрямом „Готельно-ресторанна справа” на різних освітньо-кваліфікаційних рівнях”</i>
<b>Тема 6.</b> Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: „Основні служби готелю та їх призначення”</i>
<b>Тема 7.</b> Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: „Критерії оцінювання успіху концепції ресторану”; „Барний бізнес як складова індустрії гостинності (HoReCa)” презентація результатів роботи в малих групах; кейс: „Вибір типу ресторану для розвитку курорту”</i>
<b>Тема 8.</b> Нормативно-правові засади готельно-ресторанної діяльності.	<i>Проблемна лекція з питання: „Нормативно-правове регулювання готельно-ресторанної та туристської діяльності в Україні”</i>
<b>Тема 9.</b> Кар’єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: „Тенденції кар’єрного росту у готельно-ресторанному бізнесі ” презентація результатів роботи в малих групах</i>

Основні відмінності активних і інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але і високою ефективністю навчального процесу, який виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності схвалювати самостійні рішення;
- виробленні здібності до колективних рішень;
- виробленні здібності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;
- розвитку здібностей до компромісів.

## **2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів**

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів з дисципліни „Університетська освіта” для студентів напряму підготовки бакалавра 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” передбачає виставлення оцінок за всіма формами навчальної роботи.

Перевірка і оцінювання знань студентів здійснюється через:

- 1) написання і захист глосарія за змістовими модулями;
- 2) оцінювання виконання і презентації індивідуального завдання (контрольної роботи);
- 3) проведення проміжного тестового контролю за змістовими модулями;
- 4) проведення контролю за модулем 1;
- 5) проведення підсумкового контролю з дисципліни для студентів денної форми навчання у формі заліку (для заочної – екзамену).

Загальне модульне оцінювання з дисципліни здійснюється за

накопичувальною системою і передбачає у оцінювання роботи студентів за двома змістовими модулями, оцінювання виконання і захисту контрольної роботи та підсумкове залікове (екзаменаційне) оцінювання знань студентів у відповідності до форми навчання.

Складові оцінок за модулі наведені у табл. 13.

Оцінки за змістові модулі виставляються в залікову (екзаменаційну) відомість.

Таблиця 13 – Складові оцінки за модуль 1

Вид робіт, що оцінюється	Оцінка	Примітка
Тестування за змістовим модулем 1.1	0 – 20	Тести містять запитання на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи, кількість яких кратна 30. Оцінка визначається діленням кількості правильних відповідей на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 20.
Складання і захист глосарію	0 – 10	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист глосарію у співвідношенні за 5-ти бальною шкалою за оформлення та захист відповідно
<b>Оцінка за ЗМ 1.1</b>	<b>0 – 30</b>	
Тестування за змістовим модулем 1.2	0 – 10	Тести містять запитання на перевірку знань та навичок, одержаних під час аудиторних занять та самостійної роботи, кількість яких кратна 30. Оцінка визначається діленням кількості правильних відповідей на число, яке дорівнює відношенню загальної кількості запитань і числа 10.
Складання і захист глосарію	0 – 10	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист глосарію у співвідношенні за 5-ти бальною шкалою за оформлення та захист відповідно
Виконання і захист контрольної роботи	0 – 10	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист контрольної роботи за 5-ти бальною шкалою.
<b>Оцінка за ЗМ 1.2</b>	<b>0 – 30</b>	
Підсумкове тестування (залік/екзамен)	0 – 40	<i><b>Проводиться після того, як студент одержав оцінки за два змістових модулі та контрольну роботу.</b></i> Залікові тести містять тестові запитання у кількості кратній 40. Запитання по змістовим модулям 1.1 та 1.2 у залікових тестах представлені порівну. Оцінка за тести визначається за 40-а бальною шкалою і дорівнює числу правильних відповідей, поділеному на число кратності кількості тестових запитань 40.
<b>Оцінка за модуль 1</b>	<b>0 – 100</b>	

Для проведення тестового поточного контролю використовують бланк, наведений у Додатку А. Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовують наступні критерії оцінювання (табл. 14).

Таблиця 14 – Шкала перерахунку оцінок результатів поточного тестування зі змістових модулів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	Кількість набраних балів
<b>ВІДМІННО</b>	<i>Відмінно</i> – відмінне виконання лише з незначними помилками	<i>A</i>	18,2– 20
<b>ДОБРЕ</b>	<i>Дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома помилками	<i>B</i>	16,2 – 18
	<i>Добре</i> – взагалі правильна робота з певною кількістю грубих помилок	<i>C</i>	14,2 – 16
<b>ЗАДОВІЛЬНО</b>	<i>Задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків	<i>D</i>	12,2 – 14
	<i>Достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії	<i>E</i>	10,2 – 12
<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b>	<i>Незадовільно</i> – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест	<i>FX</i>	5,2 – 10
	<i>Незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	<i>F</i>	0 – 5

**Написання і захист глосарія** має за мету ознайомлення студента з загальними поняттями у сфері вищої освіти та професійною туристською термінологією. Критеріями оцінювання виступають: 1) оформлення глосарія за змістовими модулями; 2) опрацювання нормативних документів, що регулюють туристську діяльність; 3) рівень засвоєння і оперування термінологічним апаратом.

**Оцінювання виконання і презентації індивідуального завдання** (контрольної роботи) визначається виходячи з таких критеріїв:

- 1) дотримання встановлених правил оформлення роботи;
- 2) повнота викладення матеріалу та змістовність висновків;

3) використання додаткової літератури (наукова, навчальна, професійні періодичні видання);

4) використання матеріалів з мережі Інтернет;

5) правильні відповіді на запитання при захисті.

За контрольну роботу студент одержує:

оцінку “10–9” – якщо повністю виконані вимоги за критеріями 1 – 4 і студент відповів на 91-100% запитань при захисті роботи;

оцінку “8–7” – якщо повністю виконані вимоги за критеріями 1 – 4 і студент відповів на 71-90% запитань при захисті роботи;

оцінку “7–5” – якщо не виконано хоча б одна з вимог за критеріями 1 – 4 або студент відповів менш ніж на 70% запитань при захисті роботи.

оцінку “4–1” – якщо не виконано більш двох вимог за критеріями 1 – 4 або студент відповів менш ніж на 50% запитань при захисті роботи.

При оцінюванні практичних завдань увагу приділяють також їх якості й самостійності, своєчасності подання виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Оцінки за контрольну роботу враховують при оцінюванні змістового модулю 1.2.

***Проведення заліку*** здійснюється шляхом підсумкового тестування (бланк для проведення підсумкового тестування наведено у Додадку Б). Оцінка за залік визначається за правилами, викладеними в табл. 13.

До **заліку** додатково виносяться такі питання:

1. Типи інституцій у вищій освіті.
2. Особливості національної ступеневої освіти.
3. Структура неперервної освіти в Україні.
4. Освітні рівні вищої освіти в Україні.
5. Рівні професійної діяльності у сфері праці України.
6. Зв'язок між освітніми та освітньо-кваліфікаційними рівнями вищої освіти.
7. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти.

8. Основні принципи розробки стандартів вищої освіти.
9. Структурні підрозділи вищого навчального закладу.
10. Форми організації навчання.
11. Студентське самоврядування, як невід'ємна складова демократизації вищої освіти.
12. Основні державні нормативно-правові акти в галузі вищої освіти.
13. Класифікація засобів розміщення в світі.
14. Класифікація засобів розміщення в Україні.
15. Загальні вимоги до засобів розміщення різних категорій.
16. Організація та управлінська структура готелю.
17. Основні функції та служби готелю.
18. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
19. Основні показники, що характеризують роботу готелю.
20. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
21. Типи ресторанного обслуговування.
22. Класифікація барів.
23. Економічний вплив готельно-ресторанного бізнесу.
24. Основні якості менеджера в індустрії гостинності.
25. Перспективи кар'єрного росту в готельно-ресторанному бізнесі.

**Проведення екзамену** для студентів заочної форми навчання також здійснюється шляхом тестування. Студент одержує екзаменаційне тестове завдання. Тестові завдання містять усі обов'язкові елементи екзаменаційного білету, необхідну кількість запитань і декілька відповідей на кожне запитання. При тестуванні студент заносить номери правильних відповідей у спеціальний бланк (Додаток Б).

Однак враховуючи обмеженість часу, який відводиться на заліково-екзаменаційну сесію для студентів заочної форми навчання, викладачем може бути проведено тестування у спрощеній формі. Тестові завдання для підсумкового екзаменаційного контролю складаються з двох частин, які містять

тестові завдання за матеріалом відповідних змістових модулів. Відповіді студента викладач оцінює за кожною частиною окремо і виставляє оцінки за змістові модулі. Якщо студент одержав ненульові оцінки за результатами тестування по двом змістовим модулям та контрольній роботі на, для нього розраховується оцінка за екзамен. При цьому, оцінка за екзамен визначається як сума оцінок за відповідні змістові модулі. Оцінка за модуль визначається як арифметична сума таких складових оцінок: оцінки за змістовий модуль 1.1 – від 0 до 30 балів; оцінки за змістовий модуль 1.2 – від 0 до 30 балів; залікової оцінки – від 0 до 40 балів.

У відповідності з набраними студентом балами оцінку знання матеріалу перераховують у систему оцінювання за шкалою ECTS згідно з методикою переведення показників успішності знань студентів (табл. 15).

Таблиця 15 – Шкала перерахунку оцінок результатів навчання в різних системах оцінювання

Система оцінювання	Шкала оцінювання						
<b>Внутрішній вузівський рейтинг, %</b>	<b>100-91</b>	<b>90-71</b>		<b>70-51</b>		<b>50-0</b>	
<b>Національна 4-бальна і в системі ECTS</b>	<b>5</b> <i>відмінно</i> <i>A</i>	<b>4</b> <i>добре</i> <i>B, C</i>		<b>3</b> <i>задовільно</i> <i>D, E</i>		<b>2</b> <i>незадовільно</i> <i>FX, F</i>	
<b>Внутрішній вузівський рейтинг у системі ECTS, %</b>	<b>100-91</b>	<b>90-81</b>	<b>80-71</b>	<b>70-61</b>	<b>60-51</b>	<b>50-26</b>	<b>25-0</b>
<b>Національна 7-бальна і в системі ECTS</b>	<i>відмінно</i> <i>A</i>	<i>дуже добре</i> <i>B</i>	<i>добре</i> <i>C</i>	<i>задовільно</i> <i>D</i>	<i>достатньо</i> <i>E</i>	<i>незадовільно*</i> <i>FX*</i>	<i>незадовільно</i> <i>F**</i>
<b>ECTS, % студентів</b>	<i>A</i> <i>10</i>	<i>B</i> <i>25</i>	<i>C</i> <i>30</i>	<i>D</i> <i>25</i>	<i>E</i> <i>10</i>	<i>FX*</i>	<i>F**</i>
							<i>не враховується</i>

\* з можливістю повторного складання.

\*\* з обов'язковим повторним курсом

## **2.12. Рекомендована література**

### **2.12.1. Нормативно-правові акти**

1. Закон України „Про вищу освіту” №2984-III, із змінами від 19 січня 2010р. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/pravo/law\\_05/](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/).
2. Закон України „Про внесення змін до Закону України „Про туризм” від 18 листопада 2003 року № 1282 - IV [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
3. Наказ Міністерства освіти України „Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах” від 2 червня 1993 р. № 161. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: [http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak\\_161.html](http://www.osvita.org.ua/student/studying/pravo/1993nak_161.html).
4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurort-service.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електрон. ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
7. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
9. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної



адміністрації України від 16.03.2004 №19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за №413/9012 [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://lawua.info/jurdata/dir206/dk206012.htm>.

10. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. №129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766 [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

### **2.12.2. Основна література**

11. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2005. – 276 с.
12. Вища освіта України і Болонський процес: Навч. посіб. / [Степко М.Ф., Болюбаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубіянюк В.В., Бабин І.І.]; за ред. В.Г. Кременя. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2004. – 384 с.
13. Вища освіта в Україні: Навч. посіб. / [В.Г. Кремень, С.М. Ніколаєнко, М.Ф. Степко і ін.]; за ред. В.Г. Кременя, С.М. Ніколаєнка. – К.: Знання, 2005. – 327 с.
14. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Уокер Дж. Р.; пер. с англ. – [2-е изд.]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.
15. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с. – (Серия „Учебники, учебные пособия”).
16. Биржаков М.Б. Введение в туризм / М.Б. Биржаков. – СПб.: Герда, 2004. – 448 с.

### **2.12.3. Додаткова література**

17. Байлик С.И. Вступление в анимацию гостеприимства: Учебн. Пособие / С.И. Байлик. – Харьков: Прапор, 2006. – 160 с.
18. Болонський процес у фактах і документах/ [Степко М.Ф., Болюбаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубінко В.В., Бабин І.І.]. – Київ - Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В. Гнатюка, 2003. – 52 с.

19. Основні засади розвитку вищої освіти України в контексті Болонського процесу (документи і матеріали 2003-2004 рр.) / За ред. В.Г. Кременя. - Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ, 2004. - 147 с.
20. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – [3-е изд., перер. и доп.]. – Минск: Новое знание, 2002. – 368с.
21. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
22. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.
23. Уокер Дж. Р. Управление гостеприимством. / Джон Р. Уокер; пер. с англ. [В.Н. Егорова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 880 с. – (Серия «Зарубежный учебник»).

#### **2.12.4. Ресурси мережі Internet**

24. Веб-сторінка ТНПУ ім. В.Гнатюка [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tspu.edu.ua/ресурси/кредитно-модульна система>.
25. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.
26. Довідки про всі країни світу «Віртуальний турист» (карти, історія, культура, природні умови) [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world-v-tourism.com>.
27. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>.
28. Офіційний сайт Державної туристичної Адміністрації [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>
29. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mon.gov.ua/>

- 30.Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электрон. ресурс].  
– Режим доступа: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
- 31.Офіційний сайт ХНАМГ [Електрон. ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.ksame.kharkov.ua/>.
- 32.Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.rada.gov.ua>.
- 33.Портал професіоналів готельної індустрії [Електрон. ресурс]. – Режим  
доступу: <http://www.hoteliero.com/ru/>.
- 34.Сайт з інформацією про країнознавство [Електрон. ресурс]. – Режим  
доступу: <http://www.tourism.ru>.
- 35.Сайт з інформацією про країнознавство [Електрон. ресурс]. – Режим  
доступу: <http://worlds.ru/countries/>
- 36.Сайт з інформацією про країнознавство [Електрон. ресурс]. – Режим  
доступу: <http://travel.mail.ru/place/>
- 37.Сайт з інформацією про кращі та незвичні готелі світу [Електрон. ресурс].  
– Режим доступу: <http://www.top-hotels.ru/>.
- 38.Сайт з питань ресторанного бізнесу[Електрон. ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.restcon.ru/>.
- 39.Сайт про карликові країни Європи і світу [Електрон. ресурс]. – Режим  
доступу: <http://www.karliki.ru/>.
- 40.Сайт про міста та країни світу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.strani.ru/>.
- 41.Сайт про міста та країни світу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу:  
<http://kapitan.ru/strany/>.

## ДОДАТОК А

**БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ**  
з дисципліни «УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА»

Студента/ки \_\_\_\_\_  
(П.І.Б.)

Факультет \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ група \_\_\_\_\_

Відповіді студента на тестове завдання за варіантом № \_\_\_\_\_

№ запитання	Відповіді за ЗМ 1.1				№ запитання	Відповіді за ЗМ 1.2			
	А	Б	В	Г		А	Б	В	Г
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14					14				
15					15				
16					16				
17					17				
18					18				
19					19				
20					20				
21					21				
22					22				
23					23				
24					24				
25					25				
26					26				
27					27				
28					28				
29					29				
30					30				

\_\_\_\_\_ (дата і особистий підпис студента)

\_\_\_\_\_ (дата і особистий підпис студента)

Кількість  
правильних  
відповідей

Розрахунок  
оцінки

ОЦІНКА

Роботу перевірів екзаменатор \_\_\_\_\_  
(підпис викладача)

## ДОДАТОК Б

БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСОВЕ ЗАВДАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ  
з дисципліни «УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА»Студента/ки \_\_\_\_\_  
(П.І.Б.)

Факультет \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ група \_\_\_\_\_

Відповіді студента на підсумкове завдання за варіантом № \_\_\_\_\_

№ запитання	Відповіді			
	А	Б	В	Г
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

\_\_\_\_\_  
(дата і особистий підпис студента)Кількість  
правильних  
відповідейРозрахунок  
оцінкиПІДСУМКОВА  
ОЦІНКАРоботу перевірів екзаменатор \_\_\_\_\_  
(підпис викладача)

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

КРАВЕЦЬ Ольга Миколаївна

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «**Університетська освіта**» (для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форми навчання напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»).

Комп'ютерне верстання: Н.М. Колісник

План 2010, поз. 269 Р

---

Підп. до друку 29.10.2010 р.

Формат 60x84 1/16

Друк на ризографі

Ум. друк. арк. 2,3

Тираж 10 пр.

Зам. № 6546

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК №731 від 19.12.2001