

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

з дидактичним забезпеченням

до самостійної роботи, виконання контрольної роботи (розрахунково-
графічного завдання) та практичних занять
з дисципліни **«УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА»**

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

Харків
ХНАМГ
2011

Методичні вказівки з дидактичним забезпеченням до самостійної роботи, виконання контрольної роботи (розрахунково-графічного завдання) та практичних занять з дисципліни «Університетська освіта» (для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: О. М. Кравець. – Х.: ХНАМГ, 2011. – 54 с.

Укладач О. М. Кравець

Рецензент: д. е. н., проф. І. М.Писаревський

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 3 від 26.10.2010 р.**

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	5
2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	8
Практичне заняття 1	10
Практичне заняття 2	12
Практичне заняття 3	13
Практичне заняття 4	14
Практичне заняття 5	16
Практичне заняття 6	17
Практичне заняття 7	18
Практичне заняття 8	19
Практичне заняття 9	19
3. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ.....	21
4. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	24
4.1. Зміст контрольної роботи	24
4.2. Варіанти контрольної роботи	26
4.3. Вимоги до оформлення контрольної роботи	28
5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ	32
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	38
ДОДАТОК А	42
ДОДАТОК Б	46
ДОДАТОК В	48
ДОДАТОК Г	51
ДОДАТОК Ґ	52
ДОДАТОК Д	53

ВСТУП

Методичні вказівки до практичних занять, самостійної роботи та виконання контрольної роботи з дидактичним забезпеченням розроблені відповідно до програми і робочої програми дисципліни «Університетська освіта» і призначені для студентів напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Дисципліна «Університетська освіта» є вихідною й передує вивченню дисциплін професійного блоку.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено проведення практичних занять, індивідуальної та самостійної роботи.

Дані методичні вказівки містять: тематичний план навчальної дисципліни відповідно до форми навчання; загальні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з дисципліни; вимоги до виконання індивідуального завдання (контрольної роботи); систему поточного і підсумкового контролю знань студентів; список рекомендованих джерел.

1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні дисципліни студент має ознайомитися з програмою та робочою програмою навчальної дисципліни, з її структурою, формами і методами навчання, видами і методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни «Університетська освіта» складається з двох змістових модулів, кожен з яких об'єднує в собі відносно окремий самостійний блок дисципліни, який логічно пов'язує кілька укрупнених навчальних елементів дисципліни.

Навчальний процес здійснюється в таких формах: лекційні, практичні заняття, індивідуальна і самостійна робота студента.

Таблиця 1 – 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			
1	2	3	4	5	6	7	8
МОДУЛЬ 1. Університетська освіта							
0,9	Змістовий модуль 1.1. Організація навчання у 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

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Змістовий модуль 1.2. Основи 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	
	Підсумок за змістовим модулем 1.2	24	8	8	3	5	15-20
	у т. ч. Індивідуальне завдання (КР)						5-10
2,5	Залік						20-40
	Підсумок за модулем 1	54	18	18	8	10	60-100
					46		

Таблиця 2 – 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			
1	2	3	4	5	6	7	8
МОДУЛЬ 1. Університетська освіта							
0,9	Змістовий модуль 1.1. Організація навчання у 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

1	2	3	4	5	6	7	8
	Змістовий модуль 1.2. Основи готельного та ресторанного бізнесу						
0,6	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
	Залік						20-40
Підсумок за модулем 1		54	4	4	14	32	60-100
					46		

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ 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 із навчальної дисципліни наведено для денної (д/в) та заочної (з/в) форм навчання в табл. 3.

Таблиця 3 – План проведення практичних занять

Назва теми	Перелік практичної роботи (опрацьованих питань)	К-сть годин		Джерел»
		д/в	з/в	
Модуль 1. Університетська освіта				
<i>ЗМ 1.1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу</i>				
1	2	3	4	5
Тема 1. 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]
Тема 2. 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]
Тема 3. 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]

1	2	3	4	5
Разом годин за ЗМ 1.1		10	2	
ЗМ 1.2 Засади готельного та ресторанного бізнесу				
Тема 4. 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]
Тема 5. 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]
Тема 6. 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]
Тема 7. 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]
Тема 8. 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]
Тема 9. 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]

1	2	3	4	5
	5. Рекомендації для успішної роботи персоналу готельно-ресторанного підприємства.			
Разом годин за ЗМ 1.2		8	2	
Усього годин		18	4	

Практичне заняття 1

Тема: Вступне заняття: значення, мета вивчення, задачі, проблематика дисципліни. Порядок вивчення дисципліни «Університетська освіта» і контролю знань студентів.

Мета заняття: ознайомлення зі структурою навчальної дисципліни, її місцем у структурно-логічній схемі підготовки фахівця, метою, предметом і завданням вивчення дисципліни; системою поточного й підсумкового контролю знань студентів, вимогами до виконання підсумкової контрольної роботи.

Зміст заняття:

1. Значення, мета вивчення, завдання, проблематика дисципліни «Університетська освіта».
2. Порядок вивчення дисципліни і контролю знань студентів.
3. Вимоги до виконання підсумкової контрольної роботи.
4. Проведення навчальної екскурсії по ХНАМГ.

Завдання:

1. Складання глосарія за ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу за матеріалами Закону України «Про вищу освіту» №2984-III [1], Наказу МОН України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» від 2 червня 1993 р. № 161 [3].

Рекомендовані терміни для укладання глосарія:

Вища освіта; зміст вищої освіти; зміст навчання; державна атестація осіб, які закінчують вищі навчальні заклади; нормативний термін навчання;

стандарт вищої освіти; освітній рівень вищої освіти; освітньо-кваліфікаційний рівень вищої освіти; рівень професійної діяльності; професійна підготовка; вищий навчальний заклад; вищий навчальний заклад державної форми власності; вищий навчальний заклад комунальної форми власності; вищий навчальний заклад приватної форми власності; освітня діяльність; ліцензування; ліцензований напрям; акредитація; рівень акредитації; акредитований напрям; акредитована спеціальність; акредитований вищий навчальний заклад; якість вищої освіти; якість освітньої діяльності; неповна вища освіта; базова вища освіта; повна вища освіта; молодший спеціаліст; бакалавр; спеціаліст; магістр; перепідготовка; спеціалізація; розширення профілю (підвищення кваліфікації); стажування; освітньо-кваліфікаційна характеристика; освітньо-професійна програма підготовки; академія; інститут; консерваторія (музична академія); коледж; технікум (училище); кафедра; факультет; відділення; предметна (циклова) комісія; філія; екстернатна форма навчання; педагогічні працівники; науково-педагогічні працівники; студент (слухач); курсант; екстерн; асистент-стажист; інтерн; клінічний ординатор; здобувач; аспірант (ад'юнкт); докторант.

Навчальний процес у вищих навчальних закладах; зміст освіти; структурно-логічна схема підготовки; нормативна частина змісту освіти; вибіркова частина змісту освіти; державний стандарт освіти; освітня характеристика; кваліфікаційна характеристика; тест; навчальний план; нормативні навчальні дисципліни; вибіркові навчальні дисципліни; лекція; лабораторне заняття; практичне заняття; семінарське заняття; консультація; семестровий екзамен; семестровий диференційований залік; академічна година; навчальний день; навчальний тиждень; навчальний семестр; кредит; навчальний курс; денна (стаціонарна) форма; вечірня і заочна (дистанційна) форми навчання.

Рекомендовані джерела: [1; 3; 11 – 13; 18 – 19; 24; 27; 29].

Практичне заняття 2

Мета заняття: ознайомлення з основними положеннями кредитно-модульної системи організації навчального процесу (КМСОНП) у вищому навчальному закладі.

Зміст заняття:

1. Кредитно-модульна система організації навчального процесу.
2. Самостійна робота студентів.
3. Захист глосарія зі ЗМ 1.1.

Завдання:

1. Самостійне вивчення Програми дій щодо реалізації положень Болонської декларації в системі вищої освіти і науки України (затверджено наказом МОН України від 23.01.04 р. № 49).
2. Самостійне вивчення Тимчасового положення про організацію навчального процесу в кредитно-модульній системі підготовки фахівців (затверджено наказом МОН України від 23.01.04 р. № 48).
3. Самостійне ознайомлення з офіційним сайтом ХНАМГ в мережі Internet.
4. Користуючись сайтом ХНАМГ, зробити доповідь про:
 1. історію ХНАМГ;
 2. факультети Академії;
 3. Центр «Мегаполіс»;
 4. Житлово-комунальний технікум;
 5. Електро-механічний технікум;
 6. ліцей Академії.

Питання для самоконтролю:

1. Головна мета та завдання Програми дій щодо реалізації положень Болонської декларації в системі вищої освіти і науки України.
2. Поняття «кредитно-модульна система організації навчального процесу».
3. Мета впровадження КМСОНП.

4. Основні завдання КМСОНП.
5. Поняття «заліковий кредит».
6. Поняття «модуль».
7. Поняття «змістовий модуль».
8. Поняття «індивідуальний навчальний план студента».
9. Поняття «рейтинг студента».

Рекомендовані джерела: [1; 3; 11 – 13; 18 – 19; 24; 27; 29].

Практичне заняття 3

Мета заняття: ознайомлення з організацією навчального процесу в ХНАМГ.

Зміст заняття:

1. Структурні підрозділи ХНАМГ.
2. Форми навчання.
3. Навчальний час студента.
4. Форми організації навчання.
5. Контрольні заходи.
6. Шкала оцінювання навчальних досягнень студента у відповідності до ECTS.
7. Державна атестація студента.
8. Організація виховної роботи, кураторська діяльність.
9. Доповіді студентів.
10. Проведення поточного контролю знань студентів (тестування) зі ЗМ 1.1.

Завдання:

1. Складання глосарія за ЗМ 1.2. Готельний та ресторанний бізнес. Частина 1 на основі самостійного вивчення Закону України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV та Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджених

наказом Державної туристичної адміністрації України від 16 березня 2004 р. № 19.

Рекомендовані терміни для укладання глосарія:

Туризм; турист; туристський продукт; характерні туристські послуги та товари; супутні туристські послуги та товари ; місце продажу (реалізації) туристських послуг; туристські ресурси; організаційні форми туризму; міжнародний туризм; в'їзний туризм; виїзний туризм; внутрішній туризм; туроператор; турагент; гіді-перекладачі; екскурсороводи; спортивні інструктори, провідники та інші фахівці туристичного супроводу; безпека в галузі туризму.

Готелі та аналогічні засоби розміщення; готель; аналогічні засоби розміщення; споживач; замовник; готельна послуга; основні послуги; додаткові послуги; місце (ліжко-місце); номер; штрафні санкції; бронювання; підтвердження заброньованих послуг; відмова в бронюванні послуг; анулювання; своєчасне анулювання; пізнє анулювання; неприбуття; дата заїзду; дата виїзду; ранній заїзд; пізній виїзд; розрахункова година.

Питання для самоконтролю:

1. Структурні підрозділи вищого навчального закладу.
2. Форми організації навчального процесу.
3. Поняття «навчальний час» студента.
4. Поняття «академічна година».
5. Контроль знань студентів.
6. Студентське самоврядування.

Рекомендовані джерела: [1; 3; 11 – 13; 18 – 19; 24; 27; 29, 31].

ЗМ 1.2. Основи готельного і ресторанного бізнесу

Практичне заняття 4

Мета заняття: ознайомлення з основними системами класифікації засобів розміщення в світі.

Зміст заняття:

1. Регулювання роботи засобів розміщення в Україні.
2. Національні системи класифікації:
 - 2.1. Французька національна класифікація.
 - 2.2. Індійська національна класифікація.
3. Класифікація засобів розміщення в світі:
 - 3.1. Система «корон» або «ключів».
 - 3.2. Система «букв».
 - 3.3. Система розрядів.
4. Захист глосарія зі ЗМ 1.2. Частина 1.
5. Проведення навчальної екскурсії по навчально-тренінговому центру готельного господарства ХНАМГ «Готель «Освіта».

Завдання:

1. Складання глосарія за ЗМ 1.2. Готельний та ресторанний бізнес. Частина 2 на основі самостійного вивчення ДСТУ 4268:2003 Національного стандарту України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».

Рекомендовані терміни для укладання глосарія:

Засоби розміщення; колективні засоби розміщення; інші колективні засоби розміщення; помешкання, призначені для відпочинку; бунгало; майданчики для кемпінгу; стоянки морського та річкового транспорту; інші колективні засоби розміщення; спеціалізовані засоби розміщення; оздоровчі засоби розміщення; табори праці та відпочинку; громадські транспортні засоби; індивідуальні засоби розміщення; кімнати, орендовані в сімейних будинках; житло, орендоване у приватних осіб або за посередництвом агентств; неосновне власне житло; житло, що надається безоплатно родичам та знайомим; інші індивідуальні засоби розміщення туристів.

Питання для самоконтролю:

1. Поясніть походження англійського терміна «hospitality».
2. Охарактеризуйте розвиток індустрії гостинності.

3. Які цінності, визначені індустрією гостинності ще в Середні віки, актуальні і сьогодні?
4. Пояснить, наскільки змінився соціальний статус господаря готелю (ресторану) з часів Давнього Риму і як це пов'язано з еволюцією індустрії гостинності.
5. Назвіть основні системи класифікації засобів розміщення.

Рекомендовані джерела: [2; 4 – 6; 9; 14 – 16; 17; 20 – 23; 25; 27 – 28; 33; 37].

Практичне заняття 5

Тема: системи управління готельною індустрією.

Мета заняття: ознайомлення з основними системами управління в готельній індустрії; порівняння ефективності мережного та незалежного управління готелем.

Зміст заняття:

1. Готельні мережі.
2. Незалежні керівні компанії.
3. Порівняльна характеристика систем управління готельним підприємством.
4. Захист глосарія зі ЗМ 1.2. Частина 2.

Завдання:

1. Самостійне вивчення ДСТУ 4269:2003 Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

Питання для самоконтролю:

1. Охарактеризуйте розвиток готельного бізнесу.
2. Що таке франчайзинг? Назвіть провідні готельні ланцюги світу.
3. Перелічіть основні служби готелю.
4. Назвіть переваги використання в готельному бізнесі АСУ. Назвіть основні міжнародні системи резервування.

Рекомендовані джерела: [4 – 5; 9; 11 – 12; 14 – 15; 21; 23].

Практичне заняття 6

Тема: організація діяльності засобів розміщення. Основні служби готельного підприємства.

Мета заняття: ознайомлення з основними вимогами організації діяльності засобів розміщення в Україні, набуття навичок визначення категорії засобів розміщення.

Зміст заняття:

1. Ознайомлення з основними положеннями ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003.
2. Вивчення основних служб готельного підприємства.
3. Захист контрольних робіт.

Завдання:

Користуючись ДСТУ 4269:2003 Національного стандарту України «Послуги туристичні. Класифікація готелів», визначити категорію готелів за наступними умовами:

Практичне завдання 1

Готель має двомісні номери із загальною площею 14 м², окремий від службового вхід, автостоянку з охороною, цілодобовий підйом і спуск ліфтом, двері з внутрішнім запобіжником. Освітлення: від стельового світильника, прикроватного світильника, настільної лампи; телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті. Оснащеність меблями: односпальне ліжко – 90х200 см, двоспальне – 160х190 см. Телефонний зв'язок: прямий телефон із міською, міжміською, міжнародною мережею (пряма в 100 % номерів). Санвузол – у 100 % номерів.

Практичне завдання 2

Персонал готелю вільно володіє однією з іноземних мов. Номера готелю оснащені: двоспальними ліжками розміром 160х200 см, килимами або килимовим покриттям підлоги, кріслом для відпочинку на кожного гостя, рекламними матеріалами, халатом банним, тапочками банними. В готелі є плавальний басейн і сауна, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс.

Практичне завдання 3

Готель має окремий від службового вхід для гостей, цілодобовий підйом і спуск ліфтом, двері й замки з внутрішнім запобіжником, холодильник у багатокімнатних номерах. Готель пропонує наступні послуги: щоденне прибирання номера покоївкою; зміна постільної білизни один раз на три дні; надання праски, гладильної дошки; зміна рушників один раз на три дні. В готелі є приміщення для перегляду телепередач, внутрішній телефонний зв'язок у 100 % номерів, санвузол, розташований не менш ніж у 50 % номерів.

Рекомендовані джерела: [2; 4–6; 9; 14–16; 17; 20–23; 25; 27–28; 33; 37].

Практичне заняття 7

Тема: основні показники, що характеризують діяльність готелю.

Мета заняття: набуття навичок розрахунку основних показників ефективної діяльності готелю.

Зміст заняття:

1. Основні показники діяльності готелю.
2. Розрахунок показників ефективної діяльності готелів.
3. Захист контрольних робіт.

Завдання:

Задача 1

Номерний фонд курортного готелю складає 430 номерів. У сезон (травень – вересень) заселені в середньому 410 номерів, добовий дохід складає 61500,0 грн., в інший час (жовтень – квітень) заселені в середньому 230 номерів, що приносить добовий дохід у сумі 25300,0 грн. Еталонна ціна за номер – 160,0 грн. Розрахувати наступні показники роботи готелю в сезон, не сезон, за рік: відсоток заповнюваності; середньодобову вартість (ціну) номера; відсоток потенційного доходу з готельних номерів; процентний дохід.

Задача 2

Зобразити графічно структуру номерного фонду готелю в динаміці.
Кількість номерів у готелі наведена у табл. 4.

Таблиця 4 – Кількість номерів у готелі

Номер	2008	2009	2010
Усього	94	94	92
1-кімн. 1-містний	40	40	36
1-кімн. 2-містний	40	42	42
1-кімн. 3-містний	8	6	6
1-кімн. 4-містний	4	4	4
2-кімн. 2-містний	2	2	4

Рекомендовані джерела: [2; 4–6; 9; 14–16; 17; 20–23; 25; 27–28; 33; 37].

Практичне заняття 8

Мета заняття: види віз.

Мета заняття: ознайомлення з основними видами віз і запрошень.

Зміст заняття:

1. Види віз та запрошень.
2. Кейс I «Вибір типу ресторану для розвитку курорту» (кейс наведено у Додатку А).
3. Захист контрольних робіт.

Питання для самоконтролю:

1. Назвіть основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність на міжнародному рівні.
2. Назвіть основні нормативно-правові документи, що регулюють туристську діяльність в Україні.

Рекомендовані джерела: [1 – 10; 27 – 29; 32].

Практичне заняття 9

Мета заняття: ознайомлення з загальними вимогами до персоналу підприємств туристської індустрії.

Зміст заняття:

1. Вимоги до працівників готельно-ресторанного бізнесу.
2. Зовнішній вигляд і культура мови персоналу.
3. Поняття про систему оцінки задоволеності клієнта.
4. Загальні правила спілкування персоналу з клієнтами.
5. Рекомендації для успішної роботи персоналу готелю.
6. Проведення поточного контролю знань студентів зі ЗМ 1.2.

Питання для самоконтролю:

1. Які параметри включає модель «менеджера»?
2. Якими якостями повинен володіти менеджер в індустрії гостинності?
3. Дайте визначення поняття «лідерство».
4. Назвіть ознаки, що характеризують менеджера-лідера.
5. Які рекомендації можете надати майбутньому лідерові в індустрії гостинності?

Рекомендовані джерела: [1 – 10; 13 – 16; 17 – 23; 25; 28; 33; 38].

3. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ

Методика самостійного вивчення дисципліни «Університетська освіта» базується на:

- опрацюванні лекційного матеріалу;
- підготовці до практичних занять;
- здійсненні навчальних екскурсій (денна форма навчання);
- укладанні глосарія з загальних понять з організації навчання у вищій школі, туризму, готельного й ресторанного бізнесу (загальні вимоги до оформлення глосарія наведені в Додатку Б);
- роботі над індивідуальним завданням у вигляді контрольної роботи;
- контрольній перевірці кожним студентом-слухачем якості особистих знань за питаннями, що відповідно до робочої програми віднесено на самостійне опрацювання й самоконтроль;
- підготовці до проміжного і підсумкового контролю знань.

Опрацювання лекційного матеріалу. В системі різних форм навчально-виховної роботи у вищих навчальних закладах особливе місце належить лекції, де викладач надає студентові основну інформацію, навчає розмірковувати, аналізувати, допомагає опанувати ключові знання, а також спрямовує самостійну роботу студента.

Зв'язок лекції й самостійної роботи студента розглядається в таких напрямках:

- лекція як головна початкова ланка, що визначає зміст і обсяг самостійної роботи студента;
- методичні прийоми читання лекцій, що активізують самостійну роботу студентів;
- самостійна робота, яка сприяє поглибленому засвоєнню теми на базі прослуханої лекції.

Перший етап самостійної роботи починається з процесу слухання і записування лекції. Правильно складений конспект лекції – найефективніший засіб стимулювання подальшої самостійної роботи студентів. Студент повинен чітко усвідомити, що конспект – це короткий тезисний запис головних положень навчального матеріалу. Складання і вивчення конспекту – перший етап самостійної роботи студента над вивченням теми чи розділу. Конспект допомагає в раціональній підготовці до практичних занять, заліку, у визначенні напряму й обсягу подальшої роботи з джерелами.

Під час підготовки до лекції студент повинен опрацювати матеріал попередньої лекції за допомогою підручників та інших джерел. На лекціях висвітлюються лише основні теоретичні положення й найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань виносять на самостійне опрацювання.

Підготовка до практичних занять. Підготовку до практичних занять розпочинають із опрацювання лекційного матеріалу. Студент повинен самостійно ознайомитися з відповідним розділом робочої програми, підготувати відповіді на контрольні питання, що подані в програмі у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Практичні заняття збагачують і закріплюють теоретичні знання студентів, розвиваючи їх творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом навчальної дисципліни.

У процесі підготовки до практичних занять самостійна робота студентів – обов'язкова частина навчальної роботи, без якої успішне й якісне засвоєння навчального матеріалу неможливе, що свідчить про необхідність керування самостійною роботою студентів з боку викладача завдяки проведенню цілеспрямованих організаційних і контрольних заходів.

Відповідно до навчального плану з кожної теми курсу проводять практичні заняття. Щороку викладачі уточнюють тематичний план проведення семінарських і практичних занять і ознайомлюють із ним студентів на першому занятті.

Викладач у вступній лекції рекомендує студентам основні й додаткові

джерела, а також методичні рекомендації до самостійної роботи і до організації практичних занять із дисципліни. В методичних вказівках з кожної теми наведено перелік питань для теоретичної підготовки до заняття.

У випадку, коли студент не може самостійно розібратися в якомусь питанні, він може отримати консультацію у викладача (згідно з графіком проведення консультацій викладачами кафедри туризму і готельного господарства). Добре організовані консультації дозволяють спрямувати самостійну роботу в потрібному напрямі, зробити раціональною і підвищити її ефективність.

Робочою програмою дисципліни передбачене здійснення *обов'язкових навчальних екскурсій*.

Перелік питань для самостійного опрацювання за змістовими модулями і темами, контрольні питання для самодіагностики і перелік рекомендованих джерел наведені в Додатку В.

Робота над індивідуальним завданням. Виконання цього завдання винесено на індивідуальне самостійне опрацювання студентами. В межах дисципліни «Університетська освіта» як індивідуальне завдання виконують підсумкову контрольну роботу, її мета – закріплення і поглиблення знань студентів, пошук і обробка джерел інформації, 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 Розділі 4 даних методичних вказівок.

4. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

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

Студенти виконують ІЗ самостійно протягом вивчення дисципліни «Університетська освіта» з 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 й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

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

Складовими елементами контрольної роботи є:

- 1) титульний аркуш;
- 2) вступ;
- 3) основна частина;
- 4) висновки;
- 5) список використаних джерел;
- б) додатки.

Обсяг готової контрольної роботи має 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.

4.1. Зміст контрольної роботи

Основна частина контрольної роботи складається з 6-ти розділів (табл. 5).

Таблиця 5 – Зміст основної частини контрольної роботи

Назва розділу	Питання, що підлягають висвітленню
1	2
<p align="center">РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО КРАЇНУ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • географічне положення, • мапа, • країни-сусіди, • політичний устрій, • столиця, • мова, • релігія, валюта, • населення, • клімат, • рослинний і тваринний світ, • часовий пояс, • святкові й неробочі дні, • національна кухня.
<p align="center">РОЗДІЛ 2 ІСТОРИЧНИЙ НАРИС</p>	<p align="center">Стислі відомості про історичний розвиток країни.</p>
<p align="center">РОЗДІЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА РІВНЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В КРАЇНІ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • сезон, • основні курортні регіони, • визначні пам'ятки мистецтва й культури, • екскурсійна програма.
<p align="center">РОЗДІЛ 4 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТЕЛЬНОЇ БАЗИ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • повна назва готелю, • адреса, • електронна поштова адреса готелю, • регіон розташування (курорт), • характеристика готелю, • рік побудови, • територія, • система харчування, • тип розміщення, • номерний фонд, • інфраструктура, • пляж (власний/муніципальний), • послуги (безкоштовні / платні), • анімація, • вартість проживання, • фотографії готелю, • відгуки туристів про готель.
<p align="center">РОЗДІЛ 5 ТУРИСТСЬКІ ТА МИТНІ ФОРМАЛЬНОСТІ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • віза, • митні правила на ввіз і вивіз.
<p align="center">РОЗДІЛ 6 ПАМ'ЯТКА ДЛЯ ТУРИСТА</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адреса посольства, e-mail, • тривалість перельоту, • різниця в часі, • пакет документів, необхідних для здійснення подорожі,

1	2
	<ul style="list-style-type: none"> • обмін валюти, • напруга в електромережі, • рекомендований розмір «чайових», • загальні рекомендації, • санітарні норми, • медичне обслуговування, • національні особливості (звичай та традиції).

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

4.2. *Варіанти контрольної роботи*

Варіант контрольної роботи визначають за останнім номером залікової книжки студента.

Таблиця 6 – Варіанти контрольної роботи

Варіант	Назва країни ¹	Назва регіону (курорту)	Рекомендований готель	Категорійність готелю, *
1	2	3	4	5
1	Австрія (Osterreich)	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	Індонезія (Indonesia)	о. Балі (Bali)	Mikko Bali	5
		Кута (Kuta)	на вибір	3
		Легіан (Legian)	The Oberoi Bali	5+
		Нуса Дуа Біч (Nusa Dua Beach)	Sheraton Laguna Nusa Dua	5
3	Єгипет (Egypt)	Шарм-Ель-Шейх (Sharm El Sheikh)	The Ritz Carlton	5
		Хургада (Hurghada)	Hilton Hurghada Plaza	5

¹ Студент має право обрати країну за межами зазначених у варіантах контрольної роботи за дозволом викладача.

Продовження табл. 6

1	2	3	4	5
		Дахаб (Dahab)	Hilton Dahab	5
		Ель Гуна (El Gouna)	Movenpick	5
		Сафага (Safaga)	Menaville Safaga	4
4	Малайзія (Malaysia)	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	Монако (Монасо)		Monte-Carlo Beach Hotel	5
		-	Monte-Carlo Bay	5
		-	Mirabo Hotel	4
		Ese	Вілла Cap Estel	5+
6	Об'єднані Арабські Емірати (United Arab Emirates)	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	Таїланд (Thailand)	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
8	Туреччина (Turkey)	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 Resosrt	5
		Аланья (Alania)	Botanik Hotel	5
9	Франція (France)	Париж (Paris)	Ambassador Hotel	4
		Ніцца (Nice) Ніцца	Hotel Royal Riviera	5
		Антіби (Antibes)	Le Meridian Beach	5
		Канн (Cannes)	Intercontinental Carlton	5
		Сан-Тропе (St.-Tropes)	на вибір	4
0	Швейцарія (Switzerland)	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

4.3. Вимоги до оформлення контрольної роботи

Загальні вимоги

Мова контрольної роботи – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність – логічна. Пряме переписування в роботі матеріалів і літературних джерел є неприпустимим.

Роботу оформлюють на аркушах формату А4 (210 x 297 мм). При необхідності допускається використання аркушів формату А3 (297 x 420 мм).

У друкованому варіанті текст розташовують із 1,5 міжрядковим інтервалом до тридцяти рядків на сторінці (комп'ютерний набір – 14-й кегль, шрифт – Times New Roman). Абзацний відступ має бути однаковим упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам.

Текст контрольної роботи розміщується на аркуші з дотриманням таких розмірів полів: з лівого боку – не менше за 20 мм, з правого – не менше за 15 мм, зверху – не менше за 20 мм, знизу – не менше за 20 мм.

Структурні елементи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» не нумерують, а їх назви друкують великими літерами симетрично до тексту без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Розділи й підрозділи, пункти й підпункти повинні мати заголовки. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів треба починати з абзацного відступу і друкувати маленькими літерами, крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки в кінці. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділів не допускається. Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше двох рядків.

Не допускається розміщення назви розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту в нижній частині сторінки, якщо після цієї назви знаходиться тільки один рядок тексту.

Всі сторінки роботи, включаючи додатки, повинні мати порядкову нумерацію в межах усієї роботи і позначаються арабськими цифрами без крапки в кінці.

Вступ і висновок не нумерують. Першою сторінкою вважають сторінку титульного аркуша, другою – змісту, далі – текст основної частини тощо. Нумери сторінок (починаючи з другої) ставлять у правому верхньому кутку арабськими цифрами без знака «№». Не допускається заключати номери сторінок у лапки та інші знаки.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах викладення основної частини роботи й позначатися арабськими цифрами без крапки, наприклад, 1, 2, 3 і т. д. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію в межах кожного розділу. Їх нумерацію також здійснюють арабськими цифрами, при цьому номери розділу й підрозділу розділяють крапкою, наприклад 2.5 (п'ятий підрозділ другого розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді *таблиць*.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Слово «Таблиця» і назву таблиці починають із великої літери. Назву не підкреслюють. На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи. У правому верхньому куті розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера, який складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставлять крапку: наприклад, «Таблиця 2.1» (перша таблиця другого розділу), нижче розміщують назву таблиці. У разі перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишуть, наприклад, «Продовження табл. 2.1».

Ілюстрації (креслення, рисунки, фотографії, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати в роботі безпосередньо після тих рядків тексту, де їх згадують вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі.

Приклад побудови таблиці

Таблиця 2.1

Ціни на проживання в готелі «Санта-Марія» за період 03.07. – 15.08.2010р.

Пакети	Період	К-сть ночей	Тип харчування	Проживання, грн.			
				Категорія номеру	STD	DBL	TRPL
1	2	3	4	5	6	7	8

1	2	3	4	5	6	7	8
Weekday 1	Нд-Пт	1	FB	Main Building	253	286	348
				bungalow	328	349	404

Ілюстрацію позначають словом «Рис. ____», яке разом із назвою ілюстрації розміщують після пояснювальних даних, наприклад, „Рис. 5.1 Ресторан готелю «Санта-Марія», смт Східниця».

Ілюстрації треба нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією в межах розділу, за винятком ілюстрацій, наведених у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, відокремлених крапкою, наприклад, «Рис. 5.1.» – перший рисунок п'ятого розділу.

Якщо ілюстрація не вміщується на одній сторінці, можна переносити її на інші сторінки, вміщуючи назву ілюстрації на першій сторінці, пояснювальні дані – на кожній сторінці, і під ними позначають: «Продовження рис. ____».

Приклад наведення рисунку



Рис. 5.1 Ресторан готелю «Санта-Марія», смт Східниця

Титульний аркуш

Титульна сторінка є першою сторінкою роботи і містить дані про виконавця й керівника, найменування теми роботи. Розміщення інформації на титульній сторінці наведено в Додатку Г.

Зміст

Зміст розташовують на наступній сторінці після титульної. До змісту включають: вступ; послідовно перелічені назви всіх розділів, підрозділів, пунктів і підпунктів (якщо вони мають заголовки) основної частини роботи; висновки; список використаних джерел; додатки.

Вступ

У вступі обґрунтовують актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулюють об'єкт і предмет дослідження. Вступ становить 1–3 сторінки рукописного тексту, в ньому коротко викладають:

- ***актуальність*** – оцінку сучасного стану туризму в наданій за варіантом країні;
- ***об'єкт дослідження*** – курорт, наданий за варіантом;
- ***предмет дослідження*** – стан туристського потенціалу й готельної бази країни, що розглядається в роботі;
- ***мета роботи*** – формулюють щодо обраного предмета дослідження, стосовно об'єкта дослідження;
- ***основні завдання роботи*** – перелік завдань, які необхідно виконати в ході роботи.

Основна частина

Основну частину контрольної роботи складають із шести розділів і оформлюють відповідно до зазначеного змісту контрольної роботи.

Висновки

Висновки наводять в окремому розділі контрольної роботи, вони є стислим викладенням підсумків проведеної студентом роботи.

Текст висновків може поділятися на пункти.

Обсяг висновків має не перевищувати 3–5 сторінок.

Список використаних джерел

Список використаних джерел, на які є посилання в основній частині, наводять після висновків, починаючи з нової сторінки. Такий список – одна з суттєвих частин контрольної роботи, що віддзеркалює самостійну творчу працю її автора. Джерела розміщують за мірою їх появи у тексті.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Система оцінювання знань, умінь та навичок 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 та заочної форми навчання у формі заліку.

Загальне модульне оцінювання з дисципліни здійснюється за накопичувальною системою і передбачає оцінювання роботи студентів за двома змістовими модулями, оцінювання виконання і захисту контрольної роботи та підсумкове залікове оцінювання знань студентів у відповідності до форми навчання.

Складові оцінок за модулі наведені в табл. 7.

Таблиця 7 – Складові оцінки за модуль 1

Вид робіт, що оцінюється	Оцінка	Примітка
1	2	3
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 глосарія	0 – 10	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист глосарія у співвідношенні за 5-ти бальною шкалою за оформлення та захист відповідно
Оцінка за ЗМ 1.1	0 – 30	

1	2	3
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 глосарія	0 – 10	Визначається як оцінка, яку студент одержав за виконання і захист глосарія 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
Оцінка за ЗМ 1.2	0 – 30	
Підсумкове залікове тестування	0 – 40	<i>Проводиться після того, як студент одержав оцінки за два змістових модулі та контрольну роботу.</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
Оцінка за модуль 1	0 – 100	

Для проведення тестового поточного контролю використовують бланк, наведений у Додатку Г. Оцінки за змістові модулі виставляються в залікову відомість. Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовують наступні критерії оцінювання (табл. 8).

Таблиця 8 – Шкала перерахунку оцінок результатів поточного тестування зі змістових модулів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS-оцінка	Кількість набраних балів
1	2	3	4
ВІДМІННО	<i>Відмінно</i> – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	18,2 – 20
ДОБРЕ	<i>Дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома помилками	B	16,2 – 18
	<i>Добре</i> – взагалі правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	14,2 – 16

1	2	3	4
ЗАДОВІЛЬНО	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	12,2 – 14
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	10,2 – 12
НЕЗАДОВІЛЬНО	Незадовільно – потрібно попрацювати перед тим, як прездати тест	FX	5,2 – 10
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	F	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 додаткових джерел (наукова, навчальна література, професійні періодичні видання);
- 4) використання матеріалів із мережі Internet;
- 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 виконана 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 Д). Оцінка за залік визначається за правилами, викладеними в табл. 7.

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 заліку для студентів заочної форми навчання також здійснюється шляхом тестування. Студент одержує залікове тестове завдання. Тестові завдання містять усі обов'язкові елементи залікового білета, необхідну кількість запитань і декілька відповідей на кожне запитання. При тестуванні студент заносить номери правильних відповідей у спеціальний бланк (Додаток Д).

Однак враховуючи обмеженість часу, який відводиться на заліково-екзаменаційну сесію для студентів заочної форми навчання, викладачем може бути проведене тестування у спрощеній формі. Тестові завдання для підсумкового 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 двох змістових модулях та контрольній роботі, для нього розраховують оцінку за залік. При цьому залікова оцінка 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						
	1	2	3		4		5
Внутрішній вузівський рейтинг, %	100 – 91	90 – 71		70 – 51		50 – 0	
Національна 4-бальна і в системі ECTS	5 <i>відмінно</i> <i>A</i>	4 <i>добре</i> <i>B, C</i>		3 <i>задовільно</i> <i>D, E</i>		2 <i>незадовільно</i> <i>FX, F</i>	
Внутрішній вузівський рейтинг у системі ECTS, %	100 – 91	90 – 81	80 – 71	70 – 61	60 – 51	50 – 26	25 – 0
Національна 7-бальна і в системі ECTS	<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>
ECTS, % студентів	<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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: 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.
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>.
11. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2005. – 276 с.
12. Вища освіта України і Болонський процес: навч. посіб. / [М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш, В. Д. Шинкарук, В. В. Грубіянко, І. І. Бабин]; 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 / Дж. Р. Уокер; 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.
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 / [М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш, В. Д. Шинкарук, В. В. Грубінко, І. І. Бабин]. – 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»).
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 із інформацією про країнознавство [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.ru>.
35. Сайт із інформацією про країнознавство [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://worlds.ru/countries/>.
36. Сайт із 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 із 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/>.

КЕЙС

«ВИБІР ТИПУ РЕСТОРАНУ ДЛЯ РОЗВИТКУ КУРОРТУ»

Курорт Coconut Plantation Resort

Керівництво компанії Blackfield Hawaii Corporation при ухваленні рішення про найбільш сприятливий тип ресторану при розвитку курорту Coconut Plantation Resort зіштовхнулося з низкою проблем. Новий ресторан мав стати додатковим до вже наявних. Крім того, він не повинен повторювати типи аналогічних закладів, розташованих поблизу від нього в курортній зоні. Планувалося, що в новому ресторані буде 150 – 200 посадкових місць і він буде розташовуватися між готелями першої лінії, кварталами житлових будинків і основним шосе.

Точки зору стосовно типу нового ресторану серед учасників обговорення розділилися. Всі пропозиції були передані Бобу Куперу – віце-президентові з розвитку, і йшлося в них про:

- родинний ресторан з помірними цінами, в якому пропонували б сніданки, обіди, вечері;
- ресторан класу «люкс»;
- ресторан швидкого харчування;
- ресторан для ланчей і обідів на основі стейків або відбивних,
- спеціалізовані типи ресторанів – тематичні, наприклад, італійські.

Опис курорту Coconut Plantation Resort

Курорт Coconut Plantation Resort, розташований на східному березі острова Кауай, осторонь від шосе № 56, менш ніж за дві милі від найбільш великого острова, Капаа, і приблизно за вісім миль від Ліхуе. Компанія Blackfield Hawaii Corporation спеціалізується на будівництві комерційних і житлових будинків. Компанія не хоче займатися операційними питаннями й експлуатувати зведені нею споруди, а воліє будувати для інших структур, яким вона здає їх в оренду і які ними керують. Курортний комплекс займає 90 акрів землі і має власний пляж. На 50 акрах побудовані готелі. Це Holiday Inn – 311 номерів, Kauai Beach Boy – 243 номери, Islander Inn – 200 номерів.

Частина території, що залишилася, призначена для житлових будинків, торгового центру Market Place, двох додаткових готелів і незалежного ресторану (саме про нього йде мова).

Кондомініуми й готелі, за планом, повинні мати такі структурні елементи:

- Готелі:

- Travelodge – 350-400 номерів;
- Hawaiian Pacific Resort - 297 номерів.
- Кондомініуми:
 - першої черги (50% – з однією спальнею, 50% – з двома) – 180 квартир;
 - другої черги (100% з однією спальнею) – 180 квартир.

Торговий центр Market Place цілком завершений і в даний час уже діє. В ньому безліч роздрібних магазинчиків, оформлених у полінезійському стилі, де продають ювелірні вироби, предмети з обробленої слонової кістки, предмети народного мистецтва, сувеніри, різні продукти харчування й інші товари, привабливі для туристів.

Ресторани, що розташовані на курорті Coconut Plantation Resort

На курорті Coconut Plantation Resort є декілька ресторанів. Вони розташовані як у готелях, так і по сусідству з ними або біля торгового центру. В кожному з трьох готелів є ресторан, і в кожному з двох нових готелів він передбачений. У торговому центрі і поруч із ним розташовані декілька ресторанів:

- швидкого харчування – кафе-морозиво, мексиканський ресторан, китайський ресторан, кафе (спеціалізація – гамбургери);
- інші типи – пропонують стейки, рибу, відбивні, Buzz's Steakhouse, J.J.'s Boiler Room.

За винятком ресторанів швидкого харчування і J.J.'s Boiler Room, усі готельні і незалежні ресторани пропонують харчування три рази на день. Попит на сніданок, швидше за все, вже досяг свого піку. У зв'язку з цим Buzz's Steakhouse вирішив відмовитися від сніданків, а інші ресторани – такі, як Holiday Inn і Spindrifter, – збільшили тривалість сніданку, щоб він захоплював частину ланча. Holiday Inn в останній час запропонував нову послугу – полуденний буфет для груп японських туристів.

Усі ресторани діють на основі концепції обмеженого меню і пропонують різні види стейків і відбивних, морські продукти в обмеженому асортименті тощо. Створюється враження, що на курорті Coconut Plantation Resort особливої розмаїтості в ресторанах зі столами немає. Всі заклади, за виключенням Kauai Beach Boy, – філії мережевих структур, у яких обмежений асортимент меню є основою стандартизації й ефективності.

Опис Кауаї

Острів Кауаї розташований у північній частині ланцюга Гавайських островів, що в 20 хв. польоту від Гонолулу. Завдяки достатковій кількості й прекрасних тропічних рослин він відомий як острів-сад. На острові майже ідеальний клімат. Норма річних опадів у різних частинах острова неоднакова. Так, Вайаліль – найбільш вологе місце в США з рекордним

рівнем опадів у 486 дюймів за рік, а всього на відстані 20 миль від нього, у Кекахе, річний рівень – 20 дюймів, у Ліхуе – 40 дюймів на рік. Велика їх частина випадає в період з жовтня по квітень, а січень – найдощовіший місяць.

Туризм на Кауаї

Кауаї звичайно розглядався як останній із найвідвідуваніших туристами островів через унікальну красу і полінезійську атмосферу. Острів також є популярним місцем для проведення уїк-ендів або коротких відпусток жителями Гонолулу. Серед тих, хто відвідує острів, 55% – люди, які подорожують самостійно, інші – в складі груп.

У кожному з готелів курорту є принаймні один ресторан, у якому обслуговування здійснюється за столами. Всі ці заклади пропонують триразове харчування. Розмаїтість і якість їжі та послуг нагадує харчування і послуги на Coconut Plantation Resort. Звичайно всі ці курорти оформлені в національному полінезійському стилі й пропонують аналогічні страви в ресторанах.

Найближчий до Coconut Plantation Resort – курорт Coco Palms Resort, що має 416 номерів. Він розташований південніше на 2 милі. Coco Palms був побудований серед столітніх кокосових пальм у місці, де в минулому королі Кауаї вершили свій суд. Загальний декоративний стиль Coco Palms – полінезійський: котеджі з очеретяними дахами, палаючі смолоскипи, барабани, каное й інші атрибути, типові для південних широт Тихого океану. В Coco Palms є ресторан, що називається Coconut Palace. Автори статей про індустрію подорожей часто згадують про цей ресторан, називаючи його не інакше, як „заклад, що одержує нагороди”. В ньому можна спробувати екзотичні полінезійські блюда, наприклад, *kupa bei maka* (суп із зеленої папайї).

Купівельні звички жителів кондомініумів

При відкритті нового ресторану варто врахувати його можливі відвідування людьми, що живуть у кондомініумах. Дослідження, проведене Школою менеджменту в індустрії туризму при університеті Гавайї, показало, що жителі кондомініумів рідше відвідують ресторани, ніж люди, які зупинилися в готелях. Також було доведено, що чим довше люди живуть у кондомініумах, тим менше вони витрачають на ресторани. Звичайно вони харчуються в ресторанах тільки раз на день.

Питання для обговорення кейсу

1. Яка додаткова інформація необхідна для вибору типу нового ресторану?
2. Які критерії слід враховувати під час розробки концепції нового ресторану?
3. Які можливі ринкові сектори будуть користуватися послугами ресторану Coconut Plantation Resort?
4. Яку маркетингову стратегію слід обрати до відкриття ресторану?
5. Який вплив мають купівельні звички туристів на діяльність закладів громадського харчування?
6. Які пропозиції Ви можете зробити щодо вдосконалення роботи ресторану на курорті?
7. Який тип ресторану Ви обрали би для курорту Coconut Plantation Resort?

ДОДАТОК Б

Приклад оформлення титульного аркуша глосарія

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Харківська національна академія міського господарства

Кафедра Туризму і готельного господарства

ГЛОСАРІЙ

з дисципліни «Університетська освіта»

Виконав(ла): студент(ка) 1 курсу
ФМ
гр. ГОТ

(номер залікової книжки)

(П.І.Б.)

Перевірив: _____
(П.І.Б.)

Харків – 2011

ПРОДОВЖЕННЯ ДОДАТКУ Б

Приклад заповнення першої сторінки глосарія

№ з/п	Термін	Значення
1	2	3
ЗМ 1.1. Організація навчання у вищій школі в контексті Болонського процесу		
1	Вища освіта	<i>рівень освіти, який здобувається особою у вищому навчальному закладі в результаті послідовного, системного та цілеспрямованого процесу засвоєння змісту навчання, який ґрунтується на повній загальній середній освіті й завершується здобуттям певної кваліфікації за підсумками державної атестації</i>
2	Зміст вищої освіти	<i>обумовлена цілями та потребами суспільства система знань, умінь і навичок, професійних, світоглядних і громадянських якостей, що має бути сформована в процесі навчання з урахуванням перспектив розвитку суспільства, науки, техніки, технологій, культури та мистецтва</i>
87
ЗМ 1.2. Основи готельного та ресторанного бізнесу		
88	Готель	<i>підприємство будь-якої організаційно-правової форми та форми власності, складається з номерів, надає готельні послуги, які не обмежуються щоденним заправлінням ліжок, прибиранням кімнат і санвузлів</i>
...	Аналогічні засоби розміщення	<i>підприємства будь-якої організаційно-правової форми та форми власності, що складаються з номерів і надають обмежені готельні послуги, включно з щоденним заправлінням ліжок, прибиранням кімнат і санвузлів</i>
145

Перелік питань для самостійного опрацювання

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ і темами)	Контрольні питання для самодіагностики	Рекомендовані джерела
Модуль 1. Університетська освіта			
<i>ЗМ 1.1. Організація навчання в вищій школі в контексті Болонського процесу</i>			
1	2	3	4
Тема 1. Вища освіта в контексті Болонського процесу.	<ol style="list-style-type: none"> Індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Основні положення Закону України «Про вищу освіту» N 2984-III. Основні положення Програми дій щодо реалізації положень Болонської декларації в системі вищої освіти і науки України. Принципи управління вищим навчальним закладом. 	<ol style="list-style-type: none"> Поняття «вищий навчальний заклад». Поняття «вища освіта». Структура вищої освіти в Україні. Типи вищих навчальних закладів. Поняття «інституціональна акредитація». Рівні акредитації вищих навчальних закладів. Поняття «кредитно-модульна система» організації навчального процесу. 	основні [1; 3; 11 – 13]; додаткові [18 – 19; 24; 27; 29]
Тема 2. Ступенева освіта в Україні.	<ol style="list-style-type: none"> Професійні кваліфікації вищої освіти. Поняття «професійна кваліфікація». Поняття «робота». 	<ol style="list-style-type: none"> Поняття «професійна вища освіта». Освітні рівні вищої освіти. Освітньо-кваліфікаційні рівні вищої освіти. Рівні професійної діяльності у сфері праці України. 	основні [1; 3; 11 – 13]; додаткова [18-19; 24; 27; 29]
Тема 3. Нормативно-правові засади вищої освіти.	<ol style="list-style-type: none"> Нормативно-правове регулювання вищої освіти в Україні. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників 	<ol style="list-style-type: none"> Основні нормативно-правові акти, що регулюють вищу освіту в Україні. Поняття «якість вищої освіти». Основні принципи розробки стандартів вищої освіти. 	основні [1; 3; 11 – 13]; додаткові [18-19; 24; 27; 29]

1	2	3	4
		4. Система стандартів вищої освіти. 5. Державний стандарт вищої освіти. 6. Галузевий стандарт вищої освіти.	
Тема 4. Організація навчального процесу в ХНАМГ.	1. Факультети ХНАМГ. 2. Правила користування фондами Бібліотеки ХНАМГ. 2. Наказ Міністерства освіти України «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» № 161.	1. Структурні підрозділи вищого навчального закладу. 2. Форми організації навчального процесу. 3. Навчальний час студента. 4. Контроль знань студентів. 5. Студентське самоврядування.	основні [1; 3; 7 – 9]; додаткові [14 – 15; 20 – 25]
Тема 5. Фахова підготовка в ХНАМГ.	1. Індивідуальний навчальний план студента.	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».	основні [1; 3; 11 – 13]; додаткові [18 – 19; 24; 27; 29]
ЗМ 1.2. Основи готельного і ресторанного бізнесу			
Тема 6. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю.	1. Легендарні міжнародні готельні ланцюги. 2. Організаційна структура готельного підприємства. 3. Допоміжні і додаткові служби в структурі готельного комплексу. 4. Автоматизовані системи управління в роботі провідних готельних підприємств. 5. Напрямки роботи програмного забезпечення АСУ в індустрії туризму. 6. Тенденції в розвитку готельного бізнесу.	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.	основні [2; 4 – 6; 9; 14 – 16]; додаткові [17; 20–23; 25; 27 – 28; 33; 37]

1	2	3	4
<p>Тема 7. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>основні [7 – 8; 10; 14-16]; додаткові [20 – 23; 25; 27; 30; 33; 38]</p>
<p>Тема 8. Нормативно-правові засади готельно-ресторанної та туристської діяльності.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гаагська декларація з туризму. 2. Манільська декларація із світового туризму. 3. Манільська декларація із соціального впливу туризму. 4. Загальна декларація з прав людини. 5. Статут ВТО. 6. Кодекс туриста. 7. Хартія туризму. 8. Глобальний етичний кодекс туризму. 9. Закон України «Про туризм». 10. Національні стандарти України в галузі туристської діяльності. 11. Правила роботи підприємств громадського харчування. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>основні [1 – 10]; додаткові [27 – 29; 32]</p>
<p>Тема 9. Кар'єрний ріст у готельно-ресторанному бізнесі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значення людського фактору в управлінні організацією. 2. Поняття мотивування в готельно-ресторанному бізнесі. 3. Основи здійснення підготовки і проведення ділових переговорів, нарад, конференцій і виставок. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Параметри моделі «менеджер». 2. Характеристика якостей менеджера в індустрії гостинності. 	<p>основні [1 – 10; 13 – 16]; додаткові [17 – 23; 25; 28; 33; 38]</p>

*Приклад заповнення
титульного аркуша
контрольної роботи для студентів
заочної форми навчання*

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Харківська національна академія міського господарства

Кафедра Туризму і готельного господарства

КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни «Університетська освіта»

Варіант № 6

на тему „Dubai, United Arab Emirates. Hotel „Burj al Arab 5*”

Виконав: студент 2 курсу
ФЗН
гр. ГОТ2010-2
№ 1235
Шатохін І. О.

Перевірив: ст. викл.
Кравець О. М.

Харків – 2011

**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 екзаматор _____
(підпис викладача)

**БЛАНК ВІДПОВІДЕЙ НА ТЕСТОВЕ 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
відповідей

Розрахунок
оцінки

ПІДСУМКОВА
ОЦІНКА

Роботу перевірів екзаменатор _____
(підпис викладача)

Навчальне видання

Методичні вказівки з дидактичним забезпеченням до самостійної роботи, практичних занять та виконання контрольної роботи (розрахунково-графічного завдання) з дисципліни «**Університетська освіта**» (для студентів 1 курсу денної та 2 курсу заочної форм навчання напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Укладач Кравець Ольга Миколаївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*

Редактор *О. Ю. Кригіна*

Комп'ютерне верстання *О. М. Кравець*

План 2010, поз. 410 М

Підп. до друку 29.10.2010р.
Друк на ризографі
Тираж 50 пр.

Формат 60 x 84 1/16
Ум. друк. арк. 2,3
Зам. №

Видавець і виготовлювач:
Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4064 від 12.05.2011 р.