Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Наталя ДАНЬКО

(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Олена МИКОЛЕНКО

(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Ганна ПАНАСЕНКО

(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно- ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» є формування у студентів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності. Особлива увага приділяється гостинності як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у сфері туризму на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Вступ до гостинності» є:

- Формування у студентів цілісного уявлення про індустрію гостинності як важливу складову сучасної економіки, її структуру, функції, основні напрями розвитку та роль у забезпеченні якості життя.
- Ознайомлення з історією становлення та еволюцією сфери гостинності, її основними видами (готельна, ресторанна, туристична діяльність, індустрія дозвілля) і провідними світовими тенденціями.
- Вивчення принципів та стандартів обслуговування гостей, етичних норм взаємодії персоналу з клієнтами, формування культури гостинності як професійної компетентності фахівця.
- Розвиток розуміння організаційних аспектів діяльності підприємств гостинності — структури управління, сервісних процесів, взаємодії між підрозділами, ролі персоналу в забезпеченні якості послуг.
- Формування навичок аналізу ринку послуг гостинності, визначення споживчих потреб, сегментації клієнтів і побудови клієнтоорієнтованої політики.
- Ознайомлення з сучасними тенденціями цифровізації сфери гостинності, зокрема автоматизацією процесів обслуговування, CRM-системами, онлайн-бронюванням і технологіями штучного інтелекту у сервісі.
- Виховання етичних і комунікативних компетентностей, необхідних для ефективної професійної діяльності в мультикультурному середовищі та розвитку сервісного мислення..

1.3. Кількість кредитів 5

1.4. Загальна кількість годин 150

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов’язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	14 год. (4 год. – ауд., 10 год. – дист.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	2 год. (2 год. – ауд., 0 год. – дист.)
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
86 год.	134 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- формування наступних фахових компетентностей

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

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

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

1.8. Пререквізити: Базові знання з дисциплін, що входять до НМТ

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Зміст та складові індустрії гостинності

Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа. Дисципліни гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової, економіко-менеджерської та професіонально-практичної підготовки. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи.

Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура

Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д. Коротка їх характеристика.
Терміни – «гостинність», «індустрія гостинності», «індустрія дозвілля», «індустрія туризму», «засоби розміщення», «анімація», «сувенір».

Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності

Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні.

«Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Сувенірна продукція – носій інформації про країну перебування. Функціональний зміст подарунка: подарунок-символ, подарунок-оберіг, подарунок-як пам'ять про країну. Символіка та значення сувенірів.

Розділ 2. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку

Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування

Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван- сараї) і причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів.

Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Готельна послуга: поняття, властивості. Поняття «готель», класифікація готельних підприємств і засобів розміщення ЮНВТО. Стандартна українська класифікація засобів розміщення. Нормативно-правова база готельного бізнесу. Стандарти обслуговування в готелі.

Терміни – таверна, заїжджий двір, караван-сарай, госпіції, гостинний двір, готельний комплекс, готельні ланцюги, стандарт.

Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку

Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). Стандарти функціонування підприємств харчування. Організаційна структура підприємств харчування. Види обслуговування на підприємствах

харчування. Методи обслуговування (а ля карт, а парт, табльдот, шведський стіл, буфетне обслуговування), способи обслуговування (французька, англійська, російська, герідон, американський сервіс) на підприємствах харчування. Кейтеринг як вид обслуговування на підприємствах громадського харчування.

Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу

Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування.

Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти).

Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно- ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин																	
	Денна форма						Заочна форма						Дистанційна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л/синх	п/а синхр	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Розділ 1. Зміст та складові індустрії гостинності																		
Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»	10	4	4			2	10	2				8	10	1	7			2
Тема 2. Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура.	30	6	6			18	30	2				28	30	1	7			22
Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності	30	6	6			18	30	2				28	30	2	7			21
Разом за розділом 1	**70**	**16**	**16**			**38**	**70**	**6**				**64**	**70**	4	21			45
Розділ 2. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку																		
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування.	30	6	6			18	30	2				28	30	1	7			22

Назви розділів і тем	Кількість годин																	
	Денна форма						Заочна форма						Дистанційна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л/синх	п/асинхр	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	30	4	4			22	30	4	1			25	30	1	7			22
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	20	6	6			8	20	2	1			17	20	2	7			11
Разом за розділом 2	**80**	**16**	**16**			**48**	**80**	**8**	**2**			**70**	**80**	**4**	**21**			**55**
Усього годин	**150**	**32**	**32**			**86**	**150**	**14**	**2**			**134**	**150**	**8**	**42**			**100**

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1-2	Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 1. Концепція та структура навчального плану бакалавра за напрямком «Готельно-ресторанна справа». 2. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи. 3. Професійні вимоги до спеціаліста з «Готельно-ресторанної справи».	4	
3-5	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура 1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. 2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. 3. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д. 4. Доповідь-презентація «Динаміка туристичних показників в Україні та світі»	6	
6-8	Історія розвитку індустрії гостинності 1. Розвиток європейської та американської індустрії гостинності.	6	

	2. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. 3. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні. 4. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. 5. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Доповідь-презентація «Історія розвитку гостинності. Стародавні часи» 6. Доповідь-презентація «Історія розвитку гостинності. Середньовіччя» 7. Доповідь-презентація «Історія розвитку гостинності. Сучасність. Готельні мережі»		
9-11	Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування. 1. Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) 2. Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. 3. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. 4. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. 5. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів. 6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності. 7. Доповідь-презентація «Типологізація та класифікація засобів розміщення. Класифікація за «Зірками»» 8. Доповідь-презентація «Незвичні готелі світу»	6	
12-13	Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку. 1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. 2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. 4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). 5. Стандарти функціонування підприємств харчування. 6. Організаційна структура підприємств харчування. 7. Види обслуговування на підприємствах харчування. 8. Доповідь-презентація «Незвичні ресторани світу» 9. Доповідь-презентація «Інноваційні технологія у ресторанному бізнесі»	4	1
14-16	Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу 1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.	6	1

	3. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування. 4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально-технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання. 6. Доповідь-презентація «Інноваційні технологія у готельному бізнесі» 7. Доповідь-презентація «Ресторанні мережі. Історія виникнення та розвитку» 8. Доповідь-презентація «Сучасні системи бронювання та автоматизації у готельному бізнесі».			
	Разом		32	2

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин		
		денна форма	заочна форма	дист форма.
1	Ознайомитись зі змістом спеціальності «Готельно-ресторанна справа» 1. Концепція та структура навчального плану бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». 2. Працевлаштування фахівця з готельно-ресторанної справи. 3. Професійні вимоги до спеціаліста з «Готельно-ресторанної справи».	2	8	2
2	Вивчити індустрію гостинності: поняття, сутність, структуру 1. Поняття «індустрія гостинності»: характеристика, структурні складові. 2. Індустрія гостинності як найважливіша галузь світової економіки. 3. Складові індустрії гостинності – туристичні агентства, засоби розміщення, підприємства харчування, транспорт, відпочинок та розваги, анімація при готелях, ресторанах на вулиці і т. д.	18	28	22
3	Вивчити історію розвитку індустрії гостинності 1. Розвиток європейської та американської індустрії гостинності. 2. Сутність індустрії гостинності. Поняття туристичного комплексу та його складові. Послуга гостинності. 3. Характеристика етапів розвитку індустрії гостинності в Україні. 4. «Гість» як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. 5. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності.	18	28	21

4	Вивчити характерні риси готельного бізнесу, історію його виникнення та особливості функціонування. 1. Перші згадки про готельну справу: про місця для розміщення подорожніх в історії Стародавнього Єгипту і Стародавньої Греції, Іраку і Римської імперії, Туреччини, Індії, Вірменії (постоялі двори, таверни, караван-сараї) 2. Причини та передумови розвитку засобів розміщення для подорожуючих. 3. Становлення основних принципів гостинності в середні віки. 4. Розширення географічних рамок переміщення туристів з релігійних причин. 5. Роль монастирів та інших релігійних притулків в організації заїжджих дворів. 6. Сучасний етап розвитку індустрії гостинності.	18	28	22
5	Вивчити специфіку ресторанного бізнесу, історію його розвитку. 1. Підприємства харчування в структурі індустрії гостинності. 2. Місце підприємств харчування в структурі індустрії гостинності. 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії харчування. 4. Класифікація підприємств громадського харчування (за характером виробничої діяльності, за місцем розташування, по контингенту клієнтів, що обслуговуються, за типом управління, за асортиментом, за методом обслуговування, за часом функціонування). 5. Стандарти функціонування підприємств харчування. 6. Організаційна структура підприємств харчування. 7. Види обслуговування на підприємствах харчування.	22	25	22
6	Проаналізувати сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу 1. Розвиток готельних послуг в Англії, Європі, США, їх особливості та міжнародне значення. 2. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. 3. Створення готельних і ресторанних ланцюгів, їх роль у розробці та просуванні високих стандартів обслуговування. 4. Результати розвитку туризму та індустрії гостинності, їх вплив на формування матеріально- технічної бази та вирішення соціо-культурних проблем (позитивні і негативні моменти). 5. Інформаційні технології в управлінні та функціонуванні готельно-ресторанними підприємствами. Електронні системи бронювання.	8	17	11
	Разом	86	134	100

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Вступ до гостинності»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, екзаменаційна робота
РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Лекція, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація, дискусія	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень ситуаційних задач, екзаменаційна робота
РН 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Лекція; критичний аналіз джерел інформації, підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення ситуаційних задач	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень ситуаційних задач, екзаменаційна робота
РН 20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція; критичний аналіз джерел інформації, підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення ситуаційних задач	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, рішень ситуаційних задач, екзаменаційна робота
РН 22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	Лекція, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, екзаменаційна робота

8. Методи контролю

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

i. контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

ii. контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;

iii. контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);

iv. контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;

v. контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;

vi. контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному та занятті студент може отримати від 1 до 10 балів за тему. Максимально студент може отримати 60 балів.

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзаменаційної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура екзаменаційної роботи:

1. 1 теоретичне питання, 5 балів;

2. 7 тестових завдань по 5 балів.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти екзаменаційну роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Вступ до гостинності https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=2267.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота						Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1			Розділ 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	60	40	100
10	10	10	10	10	10			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше _25_ балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	10.0-7.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		6.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		3.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Шкала оцінювання теоретичного питання

Рейтингова оцінка, бали	**Критерії оцінки**
5	Теоретичне питання розкрито повно, всебічно, надано обґрунтовану відповідь на основі глибоких знань теоретичного матеріалу
4	Теоретичне питання розкрите здобувачем вищої освіти без помилок, висновки в цілому обґрунтовані, здобувач вищої освіти продемонстрував знання теоретичного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустив окремі несуттєві помилки
3	Теоретичне питання певною мірою розкрито, проте висновки вгадані інтуїтивно, обґрунтування зроблених висновків відсутнє
2	Теоретичне питання розкрито не у повному обсязі, зі значними помилками
1	Здобувач вищої освіти не зміг розкрити теоретичне питання

.

Під час вивчення навчальної дисципліни використання технологій штучного інтелекту (ШІ) здійснюється відповідно до Політики використання технологій штучного інтелекту Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання технологій штучного інтелекту не допускається під час виконання контрольних заходів, спрямованих на перевірку індивідуальних знань і сформованості компетентностей здобувача освіти, зокрема: усного опитування, модульних контрольних робіт, екзамену (заліку), якщо інше не визначено викладачем, інших видів оцінювання, для яких викладачем встановлено обмеження щодо використання ШІ.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, рефератів, аналітичних оглядів та інших письмових робіт дозволяється використання ШІ для: пошуку та систематизації інформації, добору та первинного аналізу наукових джерел, пояснення складних понять, удосконалення структури тексту, перевірки граматики, стилю та оформлення, генерації ідей, плану роботи або прикладів.

Фінальний текст роботи, висновки, аналіз, інтерпретація результатів та прийняті рішення повинні бути самостійно підготовлені здобувачем освіти.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Для окремих лабораторних, практичних, проєктних або дослідницьких робіт використання технологій штучного інтелекту може бути обов'язковою складовою виконання завдання. У таких випадках здобувачі освіти можуть використовувати генеративні моделі ШІ для: аналізу та підготовки даних, генерації, аналізу й оптимізації програмного коду, порівняння результатів роботи різних моделей ШІ, створення візуалізацій, схем або зображень, аналізу великих масивів даних. проведення експериментів із застосуванням сучасних інструментів штучного інтелекту.

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти.

Декларування використання ШІ.

У разі використання технологій штучного інтелекту здобувач освіти зобов'язаний зазначити: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (генерація ідей, пошук інформації, аналіз даних, генерація коду, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти повинен надати використані запити (prompts) або пояснити спосіб використання інструментів ШІ.

Недеклароване використання технологій штучного інтелекту або подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності розглядається як порушення принципів академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету.

У випадку наявності неформальної освіти у слухача за темами, що стосуються просторового моделювання об’єктів архітектури, або подібних об’єктів, за наявності відповідного сертифіката (свідоцтва або іншого документа), а також вивчення у закладах освіти споріднених дисциплін слухачеві можуть бути зараховані окремі теми з відповідною кількістю балів передбачених у розділі 9.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використанням сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, пресрелізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
0-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Данько Н.І. Вступ до гостинності. Дистанційний курс: // Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2267
2. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська [за заг. ред. А.Ю. Парфіненка]. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. 277 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
4. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Київ : Інкос, 2007. 280 с.
7. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.
8. Мальська М.П. Економіка туризму: теорія та практика [текст]: підручник. / М.П. Мальська, М.Й. Рутинський, С.В. Білоус, Н.Л. Мандюк. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 544 с.
9. Foskett D., Paskins P. The Theory of Hospitality and Catering : Textbook. London, United Kingdom : Publisher Hodder Education, 2011. 448 p.

Допоміжна література

10. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія / Бабенко В.О. та ін. ; за заг. ред. Н.І. Данько, Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 364 с.
11. Данько Н.І., Довгаль Г.В. Міжнародні готельні мережі: світовий досвід для України / Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: Міжнародний та національний досвід : колективна монографія., за ред. А.Ю. Парфіненко. Харків : Видавництво ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. – 412 с.
12. Данько Н.І., Чубаха А.С. Створення закладу здорового харчування // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм" 2019. № 10. С. 200-208.
13. Данько Н.І., Новікова В.П. Оцінка економічної ефективності інвестицій у готельний бізнес // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм", № 6 (2017), с. 153-160.
14. Данько Н.І., Новікова В.П. Франчайзинг як ефективна форма управління в готельній індустрії // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна Серія "Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм", № 6 (2016), с. 138-141.
15. Данько, Н. (2024). Застосування інструментів нейромаркетингу в комунікаціях із клієнтами в туристичному бізнесі. Економіка та суспільство, (65). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-5
16. Непочатенко, В., & Нагернюк, Д. (2024). Готельний ринок України в умовах війни та перспективи його розвитку. Економіка та суспільство, (67). https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-133
17. Подаков Є.С. (2024). Сучасний стан, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку готельного бізнесу в Україні. Економічний простір, № 191. URL: https://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1573/1516
18. Тищук І., Терещук О. Інноваційні технології у готельно–ресторанному бізнесі: ефективність, персоналізація, автоматизація. Економіка та суспільство, (71). 2025. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

12. http://www.wttc.org/ - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
13. http://www.dffd.gov.ua/ - офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
14. http://www.ukrstat.gov.ua/ - офіційний сайт Держкомстату України
15. http://prohotelia.com.ua – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
16. http://www.rada.gov.ua – Сервер Верховної Ради України.
17. http://www.nau.kiev.ua – Нормативні акти України.
18. http:// www.tourism.gov.ua/ - сайт Державної туристичної Адміністрації

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2267.

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни_____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

_____ _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

«____» _____ 20___ р.