

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

Вероніка БУТОРІНА

«26» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до спеціальності»

підготовки фахівців
за освітньо-професійною
програмою
спеціальності
галузі знань
мова навчання

другого (магістерського) рівня вищої освіти
Туризм та індустрія гостинності
ІЗ Туризм та рекреація
І Транспорт та послуги
українська

2025 – 2026 навчальний рік

Розробники програми:

Буторіна Вероніка Борисівна, кандидат економічних наук наук, доцент, доцент
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 12 від «26» серпня 2025 року

Гарант освітньої програми



Вероніка БУТОРІНА

Зміст робочої програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності» є формування системи теоретичних знань з проблем розвитку та сучасного стану туризму та індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією в умовах ринкових відносин, вирішення проблем управління регіональним соціально-економічним розвитком та питання самоврядування, засвоєння базових знань з безпеки життєдіяльності під час навчання та подальшої роботи за фахом.

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма здобуття вищої освіти
Рік навчання	2025-2026 н.р.
Семестр вивчення	1-й
Кількість кредитів ЄКТС	4
Загальний обсяг годин	120
Кількість годин навчальних занять	40
Лекційні заняття	12
Практичні заняття	28
Самостійна та індивідуальна робота	80
Форма семестрового контролю	Залік

3. Статус дисципліни – обов’язковий освітній компонент професійної підготовки.

4. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Дисципліна вивчається у першому семестрі.

5. Програмні компетентності навчання

Інтегральна компетентність

Здатність комплексно розв’язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності.

ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

6. Програмні результати з дисципліни

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН 11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

ПРН 14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПРН 16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

7. Методи навчання. Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація; пояснювально-ілюстративний метод, демонстрація, метод проблемного викладу матеріалу (ігрові методи, дискусійна панель, кейс-метод тощо).

8. Засоби діагностики результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є опитування, виконання завдань для практичних занять, тести, зокрема із використанням модульного об'єктно-орієнтованого динамічного навчального середовища Moodle, модульна контрольна робота, інформаційні повідомлення, залік.

9. Програма навчальної дисципліни

Денна форма здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	разом	у тому числі:		
		лекційні заняття	практичні заняття	самостійна та індивідуальна робота
Змістовий модуль 1. Загальні риси індустрії гостинності				
Тема 1. Вступ до спеціальності. Поняття, терміни, структура курсу. Засади освітнього процесу і академічна доброчесність.	9	2	2	6
Тема 2. Готельно-ресторанне господарство і туризм. Еволюція гостинності.	9	2	2	6
Тема 3. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Види готелів.	9	2	2	6
Тема 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація.	9	2	2	6
Тема 5. Культура обслуговування в індустрії туризму й гостинності.	9		2	6
Тема 6 Багатогранність туризму і рекреації.	26		2	6
Тема 7. Класифікація туризму.	9		2	6
Тема 8. Суб'єкти індустрії туризму, туристичної діяльності.	11		2	6
Тема 9. Концепція маркетингу в індустрії гостинності.	27		2	6
Тема 10. Вступ до менеджменту гостинності	8		2	6
Разом годин	90	10	20	60
Змістовий модуль 2. Безпека життєдіяльності				
Тема 1. Категорійно-понятійний апарат. Менеджмент безпеки життєдіяльності . Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Соціально-політичні небезпеки.	5	1		4
Тема 2. Безпека використання електричного обладнання. Ризики, які пов'язані з електромагнітним забрудненням середовища	7	1	2	4
Тема 3. Техногенні небезпеки. Заходи пожежної безпеки	6		2	4
Тема 4. Природні небезпеки. Моніторинг радіаційної небезпеки в умовах кризових ситуацій	6		2	4
Тема 5. Небезпечні хімічні і біологічні фактори впливу на середовище. Визначення вмісту нітратів в продуктах харчування. Долікарська допомога потерпілим	6		2	4
Усього годин	30	2	8	20
Разом годин	120	12	28	80

10. Форми поточного, семестрового та підсумкового контролю

Форми поточного контролю: самостійна робота, доповідь на одну із запропонованих тем

практичного заняття.

Знання, вміння та навички студентів оцінюються через визначення якості виконання

конкретизованих завдань. Кількісна оцінка певного поточного контролю за конкретним видом

навчального заняття визначається як сума балів за окремі види навчальної роботи. Максимальна

кількість балів, яку може отримати студент за результатами поточного контролю – 30 за модуль №

1 та 10 за модуль № 2.

Форма модульного контролю: модульна контрольна робота. Передбачає розкриття

теоретичних питань. Кожне завдання модульної контрольної роботи (2 теоретичні питання)

оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як сума оцінок: по 15 балів кожне теоретичне

питання (разом за контрольну – 30 балів) за модуль № 1 та по 5 балів за кожне питання (разом – 10

балів) за модуль № 2.

Оцінювання самостійної роботи (дослідницьких завдань) здійснюється у межах 15 балів за

модуль № 1 та 5 балів за модуль № 2.

Форма підсумкового семестрового контролю: залік.

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Структура оцінювання предмету «Вступ до спеціальності»:

Поточний і модульний контроль (60 балів)			Сума
Змістовий модуль 1 (30 балів)			100 балів
Поточний контроль	МКР	Самостійна та індивідуальна робота	
40 балів	40 балів	20 бали	
30 балів за модуль №1	30 балів за модуль №1	15 балів за модуль №1	75 балів
10 балів за модуль №2	10 балів за модуль №2	5 балів за модуль №2	25 балів

Критерії оцінювання практичного заняття

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.

Оцінювання на практичних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв, визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (нова редакція). Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12.

URL: https://drive.google.com/file/d/1aD_jeL-jGRbDWAegkQ58tdMxxbqQKufF/view

Відповіді студентів на практичних заняттях оцінюються за 12-бальною системою за наступними критеріями:

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді „так” чи „ні”.
	2	Здобувач вищої освіти не достатньо усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні „так” чи „ні”; може самостійно знайти в підручнику відповідь.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
	5	Здобувач вищої освіти розуміє суть навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з конспектом лекцій, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.
	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати проєктну діяльність, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом, послуговуватися додатковими джерелами.
Достатній (алгоритмічно)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими поняттями, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; самостійно

дієвий)		користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувача досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати інформаційне повідомлення і обґрунтувати його. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчо-професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати особливості цифрових процесів; робить аргументовані висновки; самостійно визначає мету власної діяльності; виконує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси в ОБО. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні ситуації та завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів за модулем № 1 інтегрується у 100-бальну систему за формулою $(\text{середній бал} * 0,05 + 0,4) * 30$, де 30 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності за модулем № 1. При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів за модулем № 2 інтегрується у 100-бальну систему за формулою $(\text{середній бал} * 0,05 + 0,4) * 10$, де 10 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності за модулем № 2.

Відвідування занять. Очікується, що всі студенти відвідають лекційні та практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися

термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

«Положення про організацію освітнього процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД. URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи:

Після вивчення освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу. Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється 0 балів. Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульних контрольних робіт отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для виконання або не виконали завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР модулю № 1 – 30. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 18, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Оцінка в балах	Критерії оцінювання
Відмінно	28-30	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
Добре	23-27	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, Максимальна кількість балів за МКР модулю № 2 – 10. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 6, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно. намагаючись аргументувати їх.
Задовільно	18-22	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
Незадовільно	0-17	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Максимальна кількість балів за МКР модулю № 2 – 10. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 6, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Оцінка в балах	Критерії оцінювання
Відмінно	10	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання
Добре	8-9	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
Задовільно	6-7	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
Незадовільно	0-5	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерії оцінювання самостійної роботи

Для модуля № 1:

Робота оцінюється в 14-15 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної думки з опорою на соціально-політичний аспект в контексті проблематики; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 11-13 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві

характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабо пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0 балів, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Для модуля № 2:

Робота оцінюється в 5 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної думки з опорою на соціально-політичний аспект в контексті проблематики; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 4 бали, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 3 бали, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабо пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0 балів, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Підсумкова шкала оцінювання:

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього

процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД. URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

Рейтингова оцінка	За шкалою ECTS	За національною шкалою
90-100	A (відмінно)	Зараховано
82-89	B (дуже добре)	
75-81	C (добре)	
67-74	D (задовільно)	
60-66	E (достатньо)	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)	Незараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)	

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Проектний менеджмент в туризмі, рекреації та гостинності»:

–кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

–критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60 % від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;

–здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримав незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;

–ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету;

–за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)». URL: https://drive.google.com/file/d/1c--sYRfDI_iAT7L766LprKB-x9GGKaEy/view

Неформальна та/або інформальна освіта. Визнання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти

регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: <https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view>

У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді.

Безкоштовний курс «Менеджмент». Платформа професійного розвитку Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/management/>

Безкоштовний курс «Фінансовий менеджмент». Платформа професійного розвитку Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/financial-management>

Безкоштовний курс «СМС – Система Менеджменту Ситуацій». Платформа професійного розвитку Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/sms-situation-management-system/>

Безкоштовний курс «Основи проєктного менеджменту: Створення та планування проєкту». Платформа професійного розвитку Prometheus. URL: <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/project-management-fundamentals/>

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна.

Вивчення курсу потребує використання загальнонавчаних програм і операційних систем, а також презентаційного обладнання, навчальні площі, обладнання і програмне забезпечення навчальних аудиторій і лабораторій університету.

13. Рекомендована література

Основна

1. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Безпека життєдіяльності (теоретичні основи та практичний курс) : навч.

посібник / Безпека життєдіяльності та цивільний захист і методика їх навчання : навч. посіб. / П. С. Атаманчук, О. П. Панчук та ін. Кам'янець-Подільський : ТОВ: "Друк-Сервіс", 2013. 244 с.

3. Організація туризму: підручник. І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколотна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. Х.:ХНАМГ, 2018. 541 с.
4. Хоптяр А. Світова готельна індустрія: визначальні тренди у 2022-2023 рр. Наукові інновації та передові технології. 2023. Т. 14, № 28. С. 816–822. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/issue/view/195> (дата звернення: 20.12.2023).

Допоміжна

1. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підручник. Київ: КНТУ, 2006. 448 с.
2. Брусільцева М., Зима О. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с. URL: <http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/22468/1/2019-%D0%91%D1%80%D1%83%D1%81%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%93%20%D0%9C%2C%20%D0%97%D0%B8%D0%BC%D0%B0%20%D0%9E%20%D0%93.pdf> (дата звернення: 28.08.2023).
3. Буторіна В.Б., Хоптяр А.Ю. Розвиток культурно-мистецького потенціалу дозвілєвої сфери туризму та гостинності України: управлінський аспект. Причорноморські економічні студії. Видавничий дім «Гельветика». 2024. № 89.
4. Веселовська Т.Є., Хоптяр А.Ю. Розвиток готельно-ресторанної індустрії Кам'янця-Подільського на початку XXI ст. Економіка та суспільство. Електронний журнал. 2023. No 57. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3240>.
5. Готельно-ресторанна справа : навч.-метод. видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
6. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. Якименко-Терещенко та ін. ; ред. Н. Якименко-Терещенко. Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2019. 404 с. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/2ecc667e-05f8-47f4-ad30-1329cd482347/content> (дата звернення: 28.08.2023).
7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
8. Любчук О. К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Г. П'яницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 430 с.
10. Опря, Б., Хоптяр, А. Реалізація технологій туристичної діяльності в індустрії туризму Кам'янця-Подільського: розвиток в умовах сьогодення. Економіка та

суспільство, 2024. No 68 URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5028>.

11. Опря Б., Хоптяр А. Інновації та персоналізація: створення сучасного туристичного продукту на прикладі турагенції «Море Турів». Наукові інновації та передові технології.. 2024. No 12(40). URL:
<http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/17535/17596> (дата звернення 28.12.24).

12. Опря Б., Хоптяр А. Екскурсійні маршрути Кам'янця-Подільського як Складова туристичної діяльності. Економіка та суспільство. 2024. No 69. URL:
<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/69> (дата звернення 28.12.2024)

13. Організація готельного господарства : навч.-метод. посібник / О. Коркуна та ін. Львів : Вид-во «Добра справа», 2019. 224 с. URL:
<https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/23575/1/посібник%20ОГГ.pdf> (дата звернення: 28.08.2023).

14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін.; за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

15. Організація туризму : підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.

16. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посібник. / Н. Данько та ін. ред. А. Парфіненко. Харків : ХНУ імені В. Каразіна, 2017. 288 с.

17. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця : навч. посіб. / Б. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ, 2010. 300 с.

18. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020. 496с. URL:
<https://old.karazin.ua/images/redactor/news/2017-12-12/Parfinenko.pdf> (дата звернення 28.08.23).

19. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навчальн. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

20. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів. / Упор. О. Роїна. Київ : КНТ, 2007. 457 с.

21. Устименко Л. Афанасьєв І. Історія туризму. Навчальний посібник. Київ. : Альтерпрес, 2018. 354с.

22. Хоптяр А. Кам'янець-Подільський замок, як об'єкт світової історико-культурної спадщини: сучасний розвиток, перспективи, туристичні атракції. Наукові інновації та передові технології. No 12(40). URL:
<http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/17545/17606>. (дата звернення 28.12.24).

23. Хоптяр А. Розвиток туристичної галузі Кам'янця-Подільського.

Передумови, стан, перспективи. Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки. Кам'янець-Подільський: Аксіома, 2019. Випуск 14 С. 450-455

24. Хоптяр А. Розвиток туристичної галузі Кам'янця-Подільського. Передумови, стан, перспективи. Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки. Кам'янець-Подільський: Аксіома, 2019. Випуск 14 С. 450-455

25. Хоптяр А.О., Хоптяр Ю.А., Хоптяр А.Ю. Олександр Степанович Юрков – будівничий туристичної справи на Поділлі. Краєзнавець Хмельниччини : науково-краєзнавчий збірник. Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2018. вип.11. С.127-129.

26. Хоптяр А.Ю. Кам'янець-Подільський – столиця Української Народної Республіки: Історичний нарис. / Туристичний путівник. Кам'янець-Подільський: ФОП Буйницький О.А., 2019. 120 с.

27. Хоптяр А.Ю. та ін. Хмельниччина туристична: історико-культурні, природничо-географічні та економічні аспекти розвитку : колективна монографія. Випуск 3. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2019. 208 с.

28. Хоптяр Ю.А., Хоптяр А.Ю. Туристичними маршрутами – літописна Бакота. Проблеми туристичної галузі України: здобутки, стан, перспективи. Збірник праць та матеріалів засідання наукового симпозиуму, 3-4 квітня 2014 року. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2014. С.78-85.

29. Хоптяр Ю.А., Хоптяр А.Ю. Туристичними маршрутами Ярмолинеччини. Туризм ХХІ

століття: реалії, виклики, перспективи: збірник праць за матеріалами всеукр. наукового

симпозиуму. 13-14 травня 2016 р. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2016. С. 73-79.

Інформаційні ресурси:

1. Бібліотека КПНУ ім. І. Огієнка library.kpnu.edu.ua URL: <https://library.kpnu.edu.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

2. Верховна Рада України. rada.gov.ua URL: <https://www.rada.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

3. Державний комітет статистики України. ukrstat.gov.ua URL:

<http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

4. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. Чинний від 2004-01-07. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 2003. 13 с. URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-4268.pdf> (дата звернення: 28.08.2023).

5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Чинний від 2004-01-07. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 2003. 17 с. URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ДСТУ-4269.pdf> (дата звернення: 28.08.2023).

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 01.07.2004. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 8 с. URL: https://online.budstandart.com.ua/catalog/doc-page.html?id_doc=82702 (дата звернення: 28.08.2023).

7. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Чинний від 2006-10-01. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 2006. 28 с. URL: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-4527.pdf> (дата звернення: 28.08.2023).

8. Журнал Restorator.ua. restorator.ua URL: <https://www.restorator.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

9. Кабінет міністрів України. kmu.gov.ua URL: <https://www.kmu.gov.ua/> дата звернення: 28.08.2023).

10. Канал ресторатора Дмитра Борисова. youtube.com URL: <https://www.youtube.com/@RestoratorBorysov> (дата звернення: 28.08.2023).

11. Канал фуд-блогера Михайла Кацуріна. youtube.com URL: https://www.youtube.com/@misha_katsurin (дата звернення: 28.08.2023).

12. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. nbuv.gov.ua URL: <http://www.nbuv.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

13. Платформна для самоосвіти ДІЯ.Освіта URL: <https://osvita.diia.gov.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).

14. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. Відомості Верховної Ради України, 2004. No 19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text> (дата звернення: 28.08.2023).

15. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. No 1556-VII. URL : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 28.08.2023).

16. Про туризм : Закон України від 15.09.1995 р. No 324/95-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр#Text> (дата звернення: 28.08.2023).

17. Сайт Hotels24.ua Hotels24.ua URL: <https://hotels24.ua/news/goteli-zirok-11232013.html> (дата звернення: 28.08.2023).

18. Сайт Ribas Hotels Group. ribashotelsgroup.ua URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/iii-vseukrainskij-gostinichnyj-forum-sobral-bolee-420-otelerov-so-vsej-ukrainy/> (дата звернення: 28.08.2023).
19. Сайт віртуальних 3-D турів Discover.ua. URL: Discover.ua. (дата звернення: 28.08.2024).
20. Сайт Кам'янець-Подільського державного історичного музею-заповідника. URL: <http://muzeum.in.ua/> (дата звернення: 28.08.2024).
21. Сайт університету КПНУ ім. І. Огієнка kpnu.edu.ua URL: <https://kpnu.edu.ua/> (дата звернення: 28.08.2023).
22. Топ-27 світових готельних мереж. Trips.com.ua URL: <https://trips.com.ua/ohlyady/top-27-svitovyh-hotelnyh-brediv-ta-merezh/> (дата звернення: 28.08.2023).
23. Як відкрити Хостел. Бізнес-план. youtube.com URL: <https://www.youtube.com/watch?v=i2FSUwVOQgU> (дата звернення: 28.08.2023).
24. Як розпочати власну справу. prometheus.org.ua URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+SYOBTU101+2023_T1 (дата звернення: 28.08.2023).