

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Основи індустрії гостинності**

(назва навчальної дисципліни)

**підготовки** бакалаврів

(рівень вищої освіти)

**галузь знань** 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

**спеціальність** 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

**Львів-2019**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Основи індустрії гостинності»  
для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

I с. (денна і заочна форми навчання)

Розробник: доцент, д.е.н. Голод А.П.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

© Голод А.П., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Дисципліна професійної підготовки	
Модулів – 1		<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 5		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання: не передбачено		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин 90		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2	Рівень вищої освіти: бакалавр	<b>Лекції</b>	
		30 год.	8 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		30 год.	8 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
30 год.	74 год.		
<b>Індивідуальні завдання: -</b>			
Вид контролю: іспит			

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни “Основи індустрії гостинності” є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно основ організації індустрії гостинності.

1.2. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:** фундаментальні засади гостинності як явища та виду діяльності, історичні та методологічні передумови розвитку готельно-ресторанного бізнесу, особливості готельного та ресторанного господарства, типи закладів розміщення та харчування, роль туризму у розвитку індустрії гостинності, основні компоненти професійної майстерності працівника індустрії гостинності, методи дослідження розвитку готельно-ресторанного бізнесу на регіональному та державному рівні.

**вміти:** орієнтуватися у формах та видах діяльності, що належать до готельно-ресторанної справи; застосовувати основні методи аналізу розвитку індустрії гостинності; застосувати на практиці основні елементи професійної майстерності працівника індустрії гостинності.

## **3. Програма навчальної дисципліни**

### **МОДУЛЬ 1**

**Змістовий модуль 1. Сутність та засади організації індустрії гостинності**

**Тема 1. Вступ до спеціальності.**

Структура навчальної дисципліни «Основи Індустрії гостинності». Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи у закладах вищої освіти. Визначення основних понять: гостинність, індустрія гостинності, дестинація.

**Тема 2. Науково-теоретичні основи організації індустрії гостинності.**

Потреби людини та роль індустрії гостинності у їх задоволенні. Ієрархія та типологія потреб. Рекреація та її місце у житті людини. Структура часу життєдіяльності людини. Рекреологія та сервісологія як науки про рекреацію та сферу обслуговування, їх об’єкт, предмет та методи дослідження.

**Змістовий модуль 2. Туризм як фактор розвитку індустрії гостинності**

**Тема 3. Основи туризмознавства.**

Визначення понять «туризм», «турист», «туристичний продукт», «туристичний потік». Функції туризму. Класифікація видів туризму за географічними особливостями, напрямком туристичних потоків та способами пересування; за специфікою учасників, періодичністю та особливостями організації; за особливостями фінансування та метою. Туристичні організації, їх

види. Роль транспорту в туризмі, його ознаки та безпечність. Класифікація транспорту в туризмі.

#### **Тема 4. Історія туризму та гостинності.**

Періодизація історії розвитку туризму. Перші морські експедиції давніх єгиптян та фінікійців. Внесок у розвиток сфери подорожей стародавніх полководців. Найвідоміші мандрівники стародавнього світу. Становлення індустрії гостинності в стародавньому світі. Основні види подорожей в епоху античності. Внесок у розвиток подорожей жителів Північної Європи в епоху раннього Середньовіччя. Розвиток паломництва в епоху Середньовіччя. Арабські мандрівники Середньовіччя. Особливості розвитку сфери туризму та індустрії гостинності на території Київської Русі. Епоха Великих географічних відкриттів та її значення для розвитку туризму. Роль «транспортної революції» у розвитку туризму в ХІХ-поч. ХХ ст. Становлення туроператорської діяльності. Томас Кук. Розвиток туризму у першій половині ХХ ст. Розвиток туризму у другій половині ХХ ст. Основні етапи розвитку туризму в Україні.

#### **Змістовий модуль 3. Споживачі послуг індустрії гостинності.**

**Тема 5. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності.**

Споживачі в індустрії гостинності, їх типи. Особливості індивідуального підходу до споживачів (гостей) закладів індустрії гостинності. Типи гостей за метою відвідування, за відвідуваністю, психологічними особливостями. Лояльні та критичні гості. Мотивації і бар'єри споживачів в індустрії гостинності. Якість послуг в індустрії гостинності, її критерії та компоненти. Базова, очікувана і бажана якість.

#### **Тема 6. Захист прав споживачів в індустрії гостинності.**

Нормативне і організаційне забезпечення захисту прав споживачів в Україні. Основні статті Закону України «Про захист прав споживачів». Держспоживслужба. Основні права споживачів і способи їх захисту. Особливості захисту прав споживачів в індустрії гостинності.

#### **Змістовий модуль 4. Основи організації готельного господарства.**

##### **Тема 7. Засоби розміщення, їх типи та види.**

Поняття засобу розміщення. Колективні та індивідуальні засоби розміщення. Класифікація закладів розміщення за місцем розташування, видом, типом сервісу, місткістю, рівнем комфорту та ін. Готелі та аналогічні заклади розміщення, їх категоризація. Категоризація готелів за «зірковістю».

**Тема 8. Особливості розвитку готельного господарства в Україні та світі.**

Тенденції розвитку світового готельного господарства. Міжнародні готельні ланцюги. Характеристика найвідоміших готелів світу. Готелі основних

туристичних центрів України. Тенденції розвитку готельного господарства України.

### **Змістовий модуль 5. Основи організації ресторанного господарства.**

#### **Тема 9. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.**

Конкуренентоздатність закладів ресторанного господарства, їх види. Концепція закладу, її структура. Розташування закладу ресторанного господарства.

#### **Тема 10. Ресторанне господарство в економіці держави та регіону.**

##### **Інновації в індустрії гостинності**

Місце ресторанного господарства в економіці України. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства Львівської області. Просторовий розвиток ресторанного господарства. Поняття інновацій, їх види та поширення. Характеристика основних інновацій в сучасній індустрії гостинності.

## **4. Структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л	с	п	лаб	с.р.		л	с	п	лаб	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Модуль 1</b>													
<b>Змістовий модуль 1. Сутність та засади організації індустрії гостинності</b>													
<b>Тема 1.</b> Вступ до спеціальності.	6	2	-	2	-	2	12	1	-	2	-	9	
<b>Тема 2.</b> Науково-теоретичні основи організації індустрії гостинності	10	2	-	4	-	4	10	1	-	-	-	9	
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	
<b>Змістовий модуль 2. Туризм як фактор розвитку індустрії гостинності</b>													
<b>Тема 3.</b> Основи туризмознавства	6	4	-	-	-	2	7	1	-	-	-	6	
<b>Тема 4.</b> Історія туризму та гостинності	8	-	4	-	-	4	6	-	-	-	-	6	

<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>
<b>Змістовий модуль 3. Споживачі послуг індустрії гостинності</b>												
<b>Тема 5.</b> Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	8	4	-	2	-	2	9	1	-	2	-	6
<b>Тема 6.</b> Захист прав споживачів в індустрії гостинності	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>12</b>
<b>Змістовий модуль 4. Основи організації готельного господарства</b>												
<b>Тема 7.</b> Засоби розміщення, їх типи та види	10	4	-	4	-	2	10	2	-	2	-	6
<b>Тема 8.</b> Особливості розвитку готельного господарства в Україні та світі	12	4	-	4	-	4	8	-	-	-	-	8
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>14</b>
<b>Змістовий модуль 5. Основи організації ресторанного господарства</b>												
<b>Тема 9.</b> Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності	12	4	2	2	-	4	10	2	-	-	-	8
<b>Тема 10.</b> Ресторанне господарство в економіці держави та регіону. Інновації в індустрії гостинності	12	4	2	2	-	4	12	-	2	-	-	10

Разом за змістовим модулем 5	24	8	4	4	-	8	22	2	2	-	-	18
Усього годин МОДУЛЬ 1	90	30	8	22	-	30	90	8	2	6	-	74
Разом	90	30	8	22	-	30	90	8	2	6	-	74

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
Модуль 1			
1	Історія туризму та гостинності	4	-
2	Концепція закладу ресторанного господарства	4	2
	Разом	8	2

### 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Характеристика індустрії гостинності дестинації (за вибором)	2	2
2	Соціологічне дослідження факторів проведення дозвілля	4	-
3	Основи професійної майстерності працівника індустрії гостинності	2	2
4	Захист прав споживачів в індустрії гостинності	2	-
5	Ознайомлення з підприємствами готельного господарства регіону	2	2
6	Кореляційний аналіз факторів розвитку індустрії	2	-



	гостинності в Україні		
7	Виставковий маркетинг в індустрії гостинності	2	-
8	Розрахунок індексу розвитку готельного господарства в регіонах України	2	-
9	Характеристика однієї із інновацій в індустрії гостинності	4	-
	Разом	22	6

### 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Вступ до спеціальності.	2	9
2	Науково-теоретичні основи організації індустрії гостинності	4	9
3	Основи туризмознавства	2	6
4	Історія туризму та гостинності	4	6
5	Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності	2	6
6	Захист прав споживачів в індустрії гостинності	2	6
7	Засоби розміщення, їх типи та види	2	6
8	Особливості розвитку готельного господарства в Україні та світі	4	8
9	Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності	4	8
10	Ресторанне господарство в економіці держави та регіону. Інновації в індустрії гостинності	4	10
	<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>74</b>

## 8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи: підготовка мультимедійних презентацій про один із готелів регіону, про виставкові заходи в індустрії гостинності, про одну із інновацій в сучасній індустрії гостинності

## 9. Методи контролю

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- Опитування.
- Перевірка завдань для самостійної роботи.
- Перевірка матеріалів самопідготовки.
- Виконання завдань практичних занять.

**Підсумковий контроль** – іспит (I семестр – денна і заочна форма).

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання/ види робіт	Поточне оцінювання та самостійна робота											Всього		
	ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3		ЗМ 4		ЗМ 5		Разом поточне	Іспит	Разом	
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10				
<b>Денна (усього балів)</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
Опитування на семінарах	-	-	-	0-5					0-2	0-2	9			
Практичні роботи	0-5	0-5	0-5	-	0-5	0-5	0-5	0-5	0-3	0-3	41			
<b>Заочна (усього балів)</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-5</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>	<b>0-10</b>			<b>0-5</b>		<b>50</b>			
Опитування на семінарах				-					0-15		15			
Практичні роботи	0-10	-	0-15	-	0-10	-					35			

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 11. Методичне забезпечення

#### СЕМІНАР №1

#### Історія розвитку туризму та гостинності

##### Питання для виступів:

1. Періодизація історії розвитку туризму.
2. Перші морські експедиції давніх єгиптян та фінікійців.
3. Внесок у розвиток сфери подорожей стародавніх полководців.
4. Найвідоміші мандрівники стародавнього світу.
5. Становлення індустрії гостинності в стародавньому світі.
6. Основні види подорожей в епоху античності.
7. Внесок у розвиток подорожей жителів Північної Європи в епоху раннього Середньовіччя.
8. Розвиток паломництва в епоху Середньовіччя.
9. Арабські мандрівники Середньовіччя.
10. Особливості розвитку сфери туризму та індустрії гостинності на території Київської Русі.
11. Епоха Великих географічних відкриттів та її значення для розвитку туризму.
12. Роль «транспортної революції» у розвитку туризму в XIX-поч. XX ст.
13. Становлення туроператорської діяльності. Томас Кук.
14. Розвиток туризму у першій половині XX ст.

15. Розвиток туризму у другій половині ХХ ст.

16. Основні етапи розвитку туризму в Україні.

#### Питання для обговорення:

1. З якого саме року (періоду) можна говорити про виникнення туризму в сучасному розумінні?
2. Чи можна вважати паломницькі подорожі і завойовницькі походи Середньовіччя видами туризму?
3. Які основні риси туризму початку ХХІ століття?
4. Спрогнозуйте розвиток туризму в Україні та в світі на найближчі 10 років.

### **СЕМІНАР №2**

#### **Концепція закладу ресторанного господарства**

I. Скласти проект концепції закладу ресторанного господарства за планом:

1. Ідея (для кого цей ресторан?).
2. Назва і екстер'єр (фасад).
3. Інтер'єр (внутрішнє оздоблення).
4. Кухня (що і як готують).
5. Меню (вміст, структура і оформлення).
6. Стиль обслуговування (одяг, правила поведінки).

II. Підготувати і захистити мультимедійну презентацію розробленого проекту концепції.

#### **Практична робота №1**

##### **Характеристика індустрії гостинності дестинації (за вибором)**

Завдання:

1. Ознайомитися із структурою закладів індустрії гостинності.
2. Охарактеризувати (усно) заклади розміщення, харчування, розваг та ін. місця проживання.

#### **Практична робота №2**

##### **Соціологічне дослідження факторів проведення дозвілля**

Завдання:

1. Скласти дві програми проведення вихідного дня, дотримуючись таких умов:
  - час треба планувати лише без урахування роботи (навчання) і домашніх обов'язків;
  - загальна тривалість кожної із програм – 24 години;
  - перша програма передбачає наявність для рекреаційних потреб суми у розмірі 10 грн, друга – необмежені фінансові можливості.
2. Узагальнити форми проведення вільного часу за двома програмами, відповідно до заданої типології:
  - пасивна рекреація вдома (телевізор, комп'ютер, книжки...)
  - пасивна рекреація поза домом (кіно, театр, ресторан, кафе, магазини...)
  - активна фізична рекреація (прогулянки, спорт)

- активна пізнавальна рекреація (екскурсії)

3. Заповнити таблицю.

4. Зробити висновки, в яких проаналізувати результати розрахунків.

### **Практична робота №3**

#### **Основи професійної майстерності працівника індустрії гостинності**

Завдання:

1. Записати в зошит 3 риси, якими повинен володіти працівник індустрії гостинності (наприклад, адміністратор готелю). Пояснити свій вибір.

2. Провести опитування групи і відібрати найважливіші риси.

3. Зіграти рольову гру (спілкування адміністратора з гостем), в якій продемонструвати обрані риси, а також основні мотивації і бар'єри з боку клієнта.

### **Практична робота №4**

#### **Захист прав споживачів в індустрії гостинності**

Завдання:

1. Проаналізувати задані статті ЗУ «Про захист прав споживачів».

2. Виділити незрозумілі фрагменти, навести приклади застосування на практиці проаналізованих статей.

3. Розв'язати проблемні ситуації на основі статей ЗУ «Про захист прав споживачів».

4. Визначити відповідальність за порушення різних прав споживача.

### **Практична робота №5**

#### **Ознайомлення з підприємствами готельного господарства регіону**

Завдання:

1. Відвідати навчальну екскурсію підприємствами готельного господарства міста (регіону).

### **Практична робота №6**

#### **Кореляційний аналіз факторів розвитку індустрії гостинності в Україні**

Завдання:

1. Ознайомитися із особливостями здійснення кореляційного аналізу та можливостями інтерпретації отриманих коефіцієнтів кореляції.

2. На основі заданих рядів статистичних показників заповнити таблицю і розрахувати за поданою формулою коефіцієнт кореляції  $r$ . Зробити висновки.

$$r = \frac{\sum yx - \frac{\sum y \sum x}{n}}{\sqrt{\left[ \sum x^2 - \frac{(\sum x)^2}{n} \right] \left[ \sum y^2 - \frac{(\sum y)^2}{n} \right]}}$$

$y$  – платоспроможність гостей готелів  
(тис. грн. на особу, 2017);

$x$  – валовий регіональний продукт (тис.  
грн. на особу, 2017)

### **Практична робота №7**

#### **Виставковий маркетинг в індустрії гостинності**

Завдання:

1. Відвідати виставковий захід у сфері індустрії гостинності та туризму у місті.

### **Практична робота №8**

#### **Розрахунок індексу розвитку готельного господарства в регіонах України**

Завдання:

1. Заповнити таблицю, розрахувавши індекси статистичних показників за формулою:

$$I = \frac{x_n - x_{\min}}{x_{\max} - x_{\min}}$$

2. Розрахувати сумарний індекс і визначити по три регіони України, в яких найбільш і найменш розвинене готельне господарство станом на останній рік. Зробити висновки.

### **Практична робота №9**

#### **Характеристика однієї із інновацій в індустрії гостинності**

Завдання:

1. Підготувати мультимедійну презентацію та повідомлення про одну із інновацій в сучасній індустрії гостинності.
2. Захистити роботу.

## **3. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Основна:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
3. Бочелюк В.Й. Дозвіллєзнавство : навчальний посібник / Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 208 с.
4. Голод А. Безпека регіональних туристичних систем: теорія, методологія та проблеми гарантування : монографія / Андрій Голод. – Львів : ЛДУФК, 2017. – 340 с.
5. Мальська М.П. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – Київ : Знання, 2011. – 366 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

### **Допоміжна:**

7. Голод А.П. Готельне господарство в структурі регіональних туристичних систем [Електронний ресурс] / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Інфраструктура ринку : електронний науково-практичний журнал. – 2019. – Вип. 32. – С. 277-281. – Режим доступу: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32\\_2019\\_ukr/43.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/32_2019_ukr/43.pdf)

8. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону / А.П. Голод // Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р). – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 91-92.

9. Голод А.П. Ресторанне господарство регіону: засади модернізації та просторового розвитку / А.П. Голод, Ю.Б. Феленчак // Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід : матеріали XII Міжнар. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 81–84.

10. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / Володимир Мазур // Журнал Європейської економіки. – 2015. – Т. 14(3). – С. 273-284.

11. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навчальний посібник. – Київ : Кондор, 2005. – 408 с.

### **Інформаційні ресурси Інтернет**

12. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.consumer.gov.ua/>

13. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

## **4. ФОРМА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Форма підсумкового контролю: іспит**

## **5. ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ УСПІШНОСТІ НАВЧАННЯ**

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних та семінарських занять в усній та письмовій формах.

- 1.** Опитування.
- 2.** Перевірка завдань для самостійної роботи.
- 3.** Перевірка матеріалів самопідготовки.
- 4.** Виконання завдань практичних занять.

**Підсумковий контроль** – іспит (І семестр – денна і заочна форми навчання).