

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра фінансів, банківської справи та страхування

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

Олексій ЗОРЯ

«02» вересня 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(обов'язкова навчальна дисципліна)

СТАТИСТИКА В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

галузь знань 24 Сфера обслуговування

освітній ступінь бакалавр

факультет технологій тваринництва та продовольства

Полтава
2024-2025 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній індустрії» для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Мова викладання державна

Розробник: Алла Рудич, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування, к.е.н., доцент

«02» вересня 2024 року



Алла РУДИЧ

Схвалено на засіданні кафедри фінансів, банківської справи та страхування протокол від 02 вересня 2024 р. № 1

Погоджено гарантом освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

«02» вересня 2024 року



Олена КАЛАШНИК

Схвалено головою ради з якості вищої освіти спеціальності Готельно-ресторанна справа

протокол від 02 вересня 2024 р. № 1



Галина ДУБОВА

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3,0
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	1 (241ГРС_бд_2024)
Семестр	1
Лекції (годин)	16
Практичні (семінарські) (годин)	14
Самостійна робота (годин)	60
Форма семестрового контролю	екзамен

2. Мета вивчення навчальної дисципліни

отримання здобувачами вищої освіти необхідних знань про сутність і зміст статистики як науки, компетенцій з наукових основ дослідження, статистичних методів та прийомів, вмінь їх використання для вивчення явищ і процесів, що відбуваються у суспільному житті та готельно-ресторанній індустрії, опанування методів статистико-економічного аналізу.

3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Передумови не передбачені.

4. Компетентності:

інтегральна:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;

загальні:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

спеціальні (фахові)

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

5. Програмні результати навчання:

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Аналізувати, на основі наукових прийомів та концепцій статистики виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
	Уміти інтерпретувати результати досліджень виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу.

	Володіти сучасними знаннями та комунікативними навичками.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Вміти самостійно формувати та аналізувати статистичні дані, вирішувати на практиці задачі і проблеми професійної діяльності
	Застосовувати знання та навички методів та прийомів статистики в професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
	Володіти сучасними знаннями та комунікативними навичками.

6. Методи навчання і викладання:

Словесні методи (лекція, пояснення).

Наочні методи (демонстрування, спостереження).

Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою).

Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і покарання, оперативний контроль).

Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація проєктів).

Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).

Методи усного контролю (опитування, доповідь).

Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення. Зміст та галузі статистичної науки. Предмет, методи і завдання статистики туризму. Організація єдиної системи статистики в Україні. Нормативно-інструктивна база проведення статистичних досліджень в Україні. Види державних статистичних спостережень в готельно-ресторанній галузі. Види статистичної звітності. Основні категорії та поняття статистики (статистична сукупність, одиниці сукупності, статистичні ознаки, варіація, варіанти, частоти, статистична закономірність). Методи статистики. Статистична методологія. Етапи статистичних досліджень у готельно-ресторанній галузі. Основні напрями статистичних досліджень.

Тема 2. Групування та класифікації статистики готельно-ресторанної індустрії. Статистичне групування, його суть і завдання у готельно-ресторанній галузі. Види статистичного групування: структурне, типологічне, аналітичне, просте, комбінаційне, вторинне. Методологія статистичного групування готельно-ресторанної галузі. Послідовність побудови інтервального ряду розподілу. Групувальні ознаки. Класифікація та розподіл на групи в статистиці туризму. Побудова ранжированого ряду. Визначення кількості груп. Визначення величини інтервалу. Обчислення статистичних характеристик ряду розподіл, інтерпретація результатів групування готельно-ресторанної галузі.

Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії. Поняття та види статистичних показників. Кількісні та якісні показники готельно-ресторанної діяльності. Абсолютні, відносні показники, їх види (динаміки, планового завдання, виконання плану, структури, порівняння, координації, інтенсивності) і форми виразу. Середні величини як характеристики ряду. Об'ємні середні величини (арифметична, геометрична, гармонійна, хронологічна та інші). Структурні середні показники (мода і медіана), особливості їх визначення для різних видів рядів розподілу. Середні та відносні показники діяльності колективних засобів розміщення. Система статистичних показників доходів і витрат колективних засобів розміщення.

Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції готельно-ресторанної індустрії. Статистичні ряди динаміки, їх види та правила побудови. Види рядів динаміки. Аналітичні показники рядів динаміки, середні показники динамічного ряду готельно-ресторанної діяльності. Поняття тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Прийоми аналізу рядів

динаміки: укрупнення періодів; ковзна середня; аналітичне вирівнювання основних показників туристичної діяльності. Характеристика основної тенденції готельно-ресторанної діяльності. Прийоми обробки динамічних рядів: приведення до однієї основи, змикання ряду, екстраполяція, інтерполяція готельно-ресторанної індустрії.

Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанного індустрії. Статистичні прийоми виміру сезонних коливань. Коефіцієнти сезонності: сезонна хвиля, середнє лінійне відхилення, середньорічний коефіцієнт сезонності. Концентрація як характеристика варіаційного ряду розподілу показників готельно-ресторанної діяльності. Основні форми статистичних розподілів. Показники оцінки варіації готельно-ресторанної діяльності.

Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної індустрії. Статистичні індекси, методика їх обчислення та зміст у сфері туризму. Функції індексів у статистичному дослідженні колективних засобів розміщування. Завдання індексного аналізу. Індивідуальні та загальні індекси. Територіальні індекси, особливості їх обчислення. Агрегатний індекс як основна форма індексу. Індексована величина. Елімінована величина. База порівняння. Система взаємозв'язаних індивідуальних індексів у статистиці колективних засобів розміщення.

Тема 7. Статистика колективних засобів розміщення. Сучасні класифікації засобів з розміщування. Особливості формування засобів з розміщування. Система основних показників діяльності колективних засобів з розміщення. Абсолютні та відносні показники діяльності санаторно-курортних та оздоровчих закладів. Аналіз динаміки та впливу факторів на ефективність діяльності підприємств готельного господарства.

Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії. Особливості та проблеми визначення місця готельно-ресторанної індустрії в економіці країни. Показники надходжень від діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства. Структура споживання готельно-ресторанної діяльності. Обчислення середньодобових витрат та доходів відвідувача. Розрахунок обсягу споживання готельно-ресторанного господарства. Державні вибіркові опитування відвідувачів щодо визначення обсягу витрат готельно-ресторанної діяльності. Методологічні основи проведення вибірових спостережень у готельно-ресторанній галузі. Специфічні додаткові товари та послуги закладів розміщення.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Денна форма здобуття освіти 241ГРС_бд_2024			
	усього	у тому числі		
		л	п	с. р.
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення.	6	2	-	4
Тема 2. Групування та класифікації статистики готельно-ресторанної індустрії	10	2	2	6
Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії	10	2	2	6
Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції готельно-ресторанної індустрії	14	2	2	10
Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанної індустрії	10	2	2	6
Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної індустрії	12	2	2	8
Тема 7. Статистика колективних засобів розміщування.	12	2	2	10
Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії.	14	2	2	10
Усього годин	90	16	14	60

8. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин
	денна форма 241ГРС бд 2024
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення.	-
Тема 2. Групування та класифікації статистики готельно-ресторанної індустрії. Практичне заняття 1. Побудова статистичних рядів розподілу готельно-ресторанного господарства	2
Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії Практичне заняття 2. Способи розрахунку середніх величин готельно-ресторанної індустрії.	2
Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції готельно-ресторанної індустрії. Практичне заняття 3. Обчислення показників динаміки та виявлення тенденції діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.	2
Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанної індустрії. Практичне заняття 4. Вивчення сезонності готельного комплексу	2
Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної індустрії. Практичне заняття 5. Визначення конкретних видів економічних індексів ресторанного комплексу.	2
Тема 7. Статистика колективних засобів розміщення. Практичне заняття 6. Статистична оцінка економічних показників засобів колективного розміщування.	2
Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії. Практичне заняття 7. Аналіз результатів діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.	2
Разом	14

9. Теми самостійної роботи

Назва теми	Кількість годин
	денна форма 242ТР бд 2024
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення.	4
Тема 2. Групування та класифікації статистики готельно-ресторанної індустрії	6
Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії	6
Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції готельно-ресторанної індустрії	10
Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанної індустрії	6
Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної індустрії	8

Тема 7. Статистика колективних засобів розміщення.	10
Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії.	10
Разом	60

10. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

11. Оцінювання результатів навчання

Результати навчання	Форми контролю результатів навчання
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Виконання вправ на практичних заняттях. Виконання завдань самостійної роботи: <i>підготовка мультимедійних презентацій, глосарій.</i> Контрольна робота. Екзамен.
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	аудиторна контрольна робота	виконання завдань самостійної роботи		екзамен	
			ведення глосарію	реферат/презентація		
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення.	-			10		5
Тема 2. Групування та класифікації статистики гостинності.	5					5
Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії.	5					5
Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції ГРІ.	5					15
Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанного господарства.	5			5		
Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної галузі.	5			5		
Тема 7. Статистика колективних засобів розміщення	5			5		

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	аудиторна контрольна робота	виконання завдань самостійної роботи		екзамен	
			ведення глосарію	реферат/ презентація		
Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії.	5	17	8	10	—	35
Екзамен	—	—	—	—	20	20
Разом	35	17	8	20	20	100

Протягом семестру передбачено виконання двох самостійних робіт: реферату/мультимедійної презентації (максимальна оцінка за кожен – 10 балів). Вимоги оформлення (див. у рекомендаціях для практичних занять та на платформі moodle), обсяг до 8-10 сторінок друкованого тексту за тематикою дисципліни та 10-12 слайдів презентації, бали виставляються окремою позицією за кожну роботу залежно від обраної теми.

Підсумковий контроль знань передбачає виконання аудиторної контрольної роботи, максимальна кількість балів 17 (2 теоретичні питання по 4 бали, практична ситуація – 9 балів), бали виставляються окремою позицією після написання контрольної роботи – в кінці семестру.

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання

Виконання завдань на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	Здобувач вищої освіти отримує бали за розв'язані на практичних заняттях завдань з статистики ГРІ. Правильне, розв'язання завдань та належне оформлення, свідчить про високий рівень розуміння статистичних закономірностей розвитку предметної області; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
2-3	Здобувач вищої освіти отримує за розв'язані на практичних заняттях завдання у випадку наявних методичних помилок, що свідчить про середній рівень розуміння статистичних закономірностей розвитку; інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Задовільне розуміння методів виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності належно оформлених завдань, що свідчить про відсутність знань і розуміння статистики процесу розвитку готельно-ресторанної індустрії та не дає можливість оцінити рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Аудиторної контрольної роботи

Кількість балів	Критерії
13-17	Теоретичні питання містять повну змістовну відповідь, визначено основні категорії, їх сутність та значення. Пояснення ситуативного завдання виконано без помилок. Проявлений відмінний рівень знань теоретичної підготовки та розуміння визначень і категорій. розуміння статистичних закономірностей; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
9-12	Завдання в цілому виконано успішно. Ситуативні завдання виконані без помилок або з незначними неточностями, у поясненнях допущені неточності або незначні помилки. Проявлений належний рівень знань базових понять аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатню рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
5-8	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки у завданнях та/або висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений задовільний (посередній) рівень теоретичної підготовки та правильності інтерпретувати категорії та рівень навичок та розуміння і використання на практиці базових понять з статистики готельно-ресторанної сфери, демонструє задовільну оцінку програмних результатів в професійних ситуаціях.
1-4	Розрахунки виконані частково, допущені помилки системного, теоретичного, методичного характеру. Висновки відсутні. Відсутнє володіння інструментарієм категорій і прийомів, статистичними методами. Проявлений незадовільний рівень вміння теоретичної підготовки та правильна інтерпретувати визначень та категорій, базових понять, організації діяльності готельно-ресторанної індустрії, демонструє не задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях, що не дає можливість оцінити компетентності та досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного контрольного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Мультимедійна презентація/реферат

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-10	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, здобувач вищої освіти здійснив його захист шляхом відповіді на окремі питання, що свідчить про відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

7-8	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, проте має неточності або узагальнення. При захисті, шляхом відповіді на питання, мають неточності знань теоретичної підготовки та інтерпретації визначень, аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє відносно високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
5-6	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат щодо змісту відповідає вимогам, в оформленні є невідповідності, мають місце неточності або узагальнення. При захисті, шляхом відповіді на питання, є труднощі з теоретичної підготовки та інтерпретації визначень, неточності аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатню (добру) оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
3-4	Здобувач вищої освіти отримує у випадку захисту реферату/презентаційної роботи, в якій присутні недоліки в оформленні роботи, що свідчить про низький рівень отриманих навичок самостійної підготовки, правильність інтерпретації визначень та категорій. Показано задовільний рівень знань аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатньо низький рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх професійних ситуаціях.
1-2	Здобувач вищої освіти демонструє, у випадку захисту презентації/реферату: неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння основних визначень і категорій. Така ситуація свідчить про не задовільний базовий рівень знань вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Демонструє не задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
0	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності оформленої мультимедійної презентації/реферату або повної невідповідності роботи вимогам за змістом і оформленням, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Ведення глосарію

Кількість балів	Критерії оцінювання
7-8	Наявний теоретичний матеріал, що повністю розкриває сутність категорій готельно-ресторанної сфери. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета. Законспектовані питання свідчать про високий рівень розуміння і використання на практиці базових понять аналізу і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
5-6	Наявний стислий конспект-глосарій, розкриває основні питання усіх тем дисципліни. Законспектовано не менш ніж 75 % матеріалу, при цьому розкрита сутність поставлених питань. Зміст конспекту свідчить про розуміння і використання на практиці базових понять аналізу наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу;

Кількість балів	Критерії оцінювання
	виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє добру оцінку знань і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
3-4	Глосарій розкриває 50 % матеріалу, що не дозволяє повністю зрозуміти сутність та основні особливості вивчення дисципліни. Здобувач вищої освіти проявив незадовільний рівень теоретичних знань для пояснення практичних ситуацій, розуміння основних функціонально-організаційних систем в готельно-ресторанній індустрії. Відсутнє розуміння принципів та методів виконання завдань, та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1-2	Розкрито зміст менш ніж 50 % матеріалу, що не дозволяє повністю зрозуміти рівень засвоєння дисципліни. Така ситуація свідчить про не задовільний базовий рівень знань наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу та виконання завдань, вміння застосовувати програмні результати в професійних ситуаціях.
0	Відсутній конспект-глосарій, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
Виконання завдань на екзамені

Кількість балів	Критерії оцінювання
Для теоретичних завдань 1-3 (оцінюють кожне з 3-х завдань, максимальна сума балів – 9)	
3	Показані всебічні, систематичні та глибокі знання розуміння і використання на практиці базових понять знань теоретичної підготовки та аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
2	Показані достатні розуміння і використання на практиці базових понять вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Спостерігається вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1	Показані незадовільні знання та розуміння і використання на практиці базових понять, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Показано низький рівень розуміння принципів та методів статистики та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
0	Відсутність знань основного матеріалу курсу. Здобувач вищої освіти не проявив оволодіння програмними результатами навчання.
Для завдання 4 (задача-ситуація)	
10-11	Розрахунки виконані без помилок. Проявлений відмінний рівень вміння аналізувати статистичну звітність підприємств та правильно інтерпретувати отриману інформацію для прийняття управлінських рішень. Показаний відмінний рівень вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Спостерігається високий рівень отриманих програмних результатів навчання і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
8-9	Завдання в цілому виконано успішно. Розрахунки виконані без помилок або з незначними неточностями, у висновках допущені неточності або незначні помилки.

Кількість балів	Критерії оцінювання
	Показаний добрий рівень вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання завдання, розв'язку задач і проблеми; вміння застосовувати програмні результати навчання в професійних ситуаціях.
6-7	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені помилки у розрахунках та/або висновках. Проявлений достатній рівень вміння аналізувати статистичну звітність та правильно інтерпретувати отриману інформацію; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу, розв'язок задач і проблем; вміння застосовувати програмні результати в професійних ситуаціях.
4-5	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений задовільний (посередній) рівень вміння аналізувати статистичну звітність підприємств та правильно інтерпретувати отриману інформацію, розуміння принципів та методів теорії професійних завдань, вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1-3	Допущені принципові помилки у розрахунках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений незадовільний рівень розуміння принципів та методів теорії професійних завдань, та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0-20	Разом

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачене під час вивчення навчальної дисципліни

Засоби навчання: ноутбук, персональний комп'ютер, мережа Wi-Fi, доступ до інтернет-ресурсів, онлайн платформи Zoom, Google Meet, мультимедійне обладнання (проектор), дошка аудиторна, АСУ ПДАУ, електронний ресурс на платформі LMS Moodle, репозитарій ПДАУ.

Перелік інструментів, обладнання, устаткування потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 423.

13. Політика навчальної дисципліни

Терміни виконання та перескладання:

Виконання вправ на практичних заняттях виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів.

Академічна доброчесність:

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Здобувачі вищої освіти мають з'являтися на заняття вчасно, при проходженні заняття онлайн обов'язково вмикати камеру та мікрофон. Списування під час контрольних заходів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне

виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

Відвідування занять. Здобувачі вищої освіти, що навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи, тощо).

Наприкінці семестру здобувач вищої освіти має можливість в АСУ пройти опитування і висловити свою думку щодо вражень від вивчення дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній індустрії».

Зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, Українська академія лідерства, Інша Освіта тощо. Особливості неформального / інформального навчання та процедури перезарахування їх як освітнього компоненту або частини освітнього компоненту регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно неформальної / інформальної освіти наведені на сторінці НЕФОРМАЛЬНА / ІНФОРМАЛЬНА ОСВІТА ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/content/neformalna-informalnaosvita>.

Оскарження результатів оцінювання. Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosinyuvannya2023.pdf>.

14. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Дорогань-Писаренко Л. О., Єгорова О. В., Рудич А. І. Статистика: навч. посібник. Полтава: РВВ ПДАУ. 2021. 300 с. URL : <https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/93ab3912-7596-495a-8c4f-ca6930c4c0d6/content>
2. Гузар, У. Є., Левчук, А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*, (9). 2023. URL : <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>
3. Гончар О. В. Забезпечення якості статистичної інформації: методологія та організація : монографія. Київ: Формат, 2019. 369 с. URL : <https://uacademic.info/ua/document/0513U000337#!>
4. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес в Україні: проблеми та перспективи розвитку : матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет – конференції (м. Миколаїв, 24-25 квітня 2024 р.) Миколаїв : МНАУ, 2024. 133 с. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/13950>
5. Ключан І. В., Христенко О. А. Статистика готельно-ресторанних послуг. Конспект лекцій. Миколаївський національний аграрний університет, 2021. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10514/1/statistika-gotelno-restorannih-poslug-konspekt-bakalavr-241.pdf>.

6. Мендела І.Я., Румянцева І.Б. Статистика в готельно-ресторанній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 43 с. URL : https://kgrks.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/33/2024/02/posibnyk_statystyka.pdf.

7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. та ін.; за ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20busniss.pdf.

Допоміжні

1. Балацька Н. Ю., Каленік К. В., Скриннік В. І. Тенденції розвитку та стратегічного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. *Таврійський науковий вісник. Серія : Економіка*. 2022. Випуск 13. С. 62-71.

2. Баженова, С., Пологовська, Ю., Канцур, І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*, (38). 2022. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22>

3. Банєва І., Піюренко І. (2024). Ризик-менеджмент в організації діяльності готельно-ресторанного бізнесу. *Development Service Industry Management*, (2), 2024, 56–64. URL : [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-6\(9\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-6(9))

4. Малюга Л., Гоменюк М., Пархоменко, Л. (2023). Статистика обліку доходів і витрат в управлінні підприємствами сфери обслуговування. *Економіка та суспільство*, (47). 2023. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-54>

5. Матвійчук Л. Ю., Дащук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск 45. URL : <http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1937>

6. Мітяєва, Т., & Горішевський, П. (2024). Війна та готельно-ресторанна справа: виклики та адаптація. *Економіка та суспільство*, (62).2024. URL : <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-62-146>

7. Коротун О. П. Оцінювання стратегічних орієнтирів розвитку туристичної галузі країни в період економічної нестабільності. *Інтелект XXI*. 2020. № 6. С. 51–57. URL : http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2020/2020_6/11.pdf

8. Кушнірук В. С., Денищенко Л. В. Готельно-ресторанна індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку. *Modern Economics*. 2023. № 38 (2023). DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V38\(2023\)-09](https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-09)

9. Кушнірук Г.В. та ін. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. Монографія, за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. URL : <https://er.chdtu.edu.ua/handle/ChSTU/3255>

10. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України № 168-р від 16 березня 2017 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>.

11. Закон України «Про офіційну статистику». Із змінами та доп. № 2524-IX від 16.08. 2022. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2524-20#Text>

Інформаційні ресурси

1. Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080>.

2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.gov.ua>.

3. Офіційний сайт Міністерства Фінансів України. URL: <http://www.minfin.gov.ua>.

5. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

6. Офіційний сайт наукового журналу «Статистика України». URL: <http://nasoa.edu.ua/pidrozdily/redaktsijno-vydavnychij/su/>

7. Офіційний сайт Інституту економіки та прогнозування Національної академії наук України. URL: <http://ief.org.ua>

8. Офіційний сайт Інституту економічних досліджень та політичних консультацій. URL: <http://www.ier.com.ua>

9. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <https://me.gov.ua/?lang=uk-UA>
10. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: <https://www.mof.gov.ua/uk/>
11. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua>
12. Офіційний сайт Світової організації торгівлі. URL: <https://www.wto.org>
13. Офіційний сайт «Мережа аналітичних центрів України». URL: <http://www.intellect.org.ua>

Набір даних/Dataset

<https://www.kaggle.com/datasets>
<http://mlr.cs.umass.edu/ml/>
<https://github.com/awesomedata/awesome-public-datasets>
<https://www.data.gov/>
<https://data.gov.uk/>
<http://data.worldbank.org/>