



| | |
|---|---|
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) |
| Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми | 241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа |
| Статус навчальної дисципліни | Обов'язкова |
| Курс, семестр | Курс - 1, семестр - 1 |
| Трудомісткість | Загальна кількість годин - 120 годин. Кількість кредитів - 4 кредити |
| Мова(и) викладання | Державна |
| ННІ / факультет, кафедра | Факультет технології тваринництва та продовольства, Кафедра харчових технологій |
| Контактні дані розробника(ів) | Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnytska@pdau.edu.ua  : +380663217130, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna |
| Мета вивчення навчальної дисципліни | Формування теоретичних знань і практичних навичок щодо основ готельно-ресторанної справи як складової індустрії гостинності. |
| Компетентності | ЗК 03 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 05 Здатність працювати в команді ЗК 09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях СК 01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. |
| Результати навчання | РН 01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 04 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства |
| Методи навчання | Словесні методи: лекція, пояснення, бесіда; Практичні методи: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій |
| Програма навчальної дисципліни | Тема 1. Вступ. Поняття гостинності та індустрії гостинності, визначення та терміни. Тема 2. Історичний розвиток гостинності. Тема 3. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція |

| | |
|--|--|
| | <p>Тема 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація..</p> <p>Тема 5. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств.</p> <p>Тема 6. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності</p> <p>Тема 7. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємств готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Тема 8. Корпоративна культура та гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Тема 9. Формування професійної придатності персоналу закладів гостинності.</p> |
| <p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p> | <p>Форми оцінювання <u>поточного контролю</u> : конспектування та захист лекційного матеріалу (16 балів); виконання вправ на практичних заняттях (24 бали); виконання завдань самостійної роботи (30 балів), розв'язування тестів (10 балів); підсумкова контрольна робота (20 балів). Максимальна кількість балів (100 балів)</p> <p><u>Форма семестрового контролю</u>: залік</p> |
| <p>Політика навчальної дисципліни</p> | <p><u>Політика щодо термінів виконання та перескладання</u>: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p>Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється <u>право на визнання</u> результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> |
| <p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p> | <p>Передумови відсутні</p> |
| <p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p> | <p>Презентації</p> |
| <p>Рекомендовані джерела інформації</p> | <p>Основні</p> |

| | |
|---------------------|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. Київ: Кондор, 2012. 338 с. 2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с. 3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с. 4. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ: Кондор, 2015. 392 с. 5. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. Київ : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 494 с. 2. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. 3. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с. 4. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. Київ: Кондор, 2015. 410 с. |
| Рік введення | 2023 |