

## СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Вступ до гостинності»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять		
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять
	5	150	32/12	-	32

### АНОТАЦІЯ КУРСУ

#### Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:

Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою Coursera <https://ru.coursera.org/specializations/hotel-management>

**Мета курсу:** формування у студентів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомлення з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, формуванні професійної культури та компетентності. Особлива увага приділяється гостинності як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у сфері туризму на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища. Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

#### Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)	Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)
ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.	СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

#### Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

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

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

ПРН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
<b>РОЗДІЛ 1. ЗМІСТ ТА СКЛАДОВІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>			
Тема 1. Зміст спеціальності «Готельно-ресторанна справа»	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 1	5	Дискусія
	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 2	5	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
Тема 2.Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура.	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	2	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	2	Дискусія, тестування
	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 4	6	Доповідь-презентація «Динаміка туристичних показників в Україні та світі»
Тема 3. Історія розвитку індустрії гостинності	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 5	3	Доповідь- презентація «Історія розвитку гостинності. Стародавні часи» (2 бали)
	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 6	3	Доповідь- презентація «Історія розвитку гостинності. Середньовіччя» (2 бали)
	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 7	4	Доповідь- презентація «Історія розвитку гостинності. Сучасність. Готельні мережі» (2 бали)
<b>РОЗДІЛ 2. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО РОЗВИТКУ</b>			
Тема 4. Готельний бізнес, історія його виникнення та особливості функціонування Розділ 2. Готельно-ресторанний бізнес та перспективи його розвитку	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 8	6	Доповідь- презентація «Незвичні готелі світу» (6 бали)
	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 9	2	Доповідь- презентація «Типологізація та класифікація засобів розміщення. Класифікація за «Зірками»» (2 бали)
	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 10	2	Обговорення ситуаційної вправи
Тема 5. Специфіка ресторанного бізнесу, історія його розвитку.	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 12	8	Доповідь- презентація «Незвичні ресторани світу» (8 балів)
	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Практичнезаняття 13	2	Доповідь- презентація «Інноваційні технологія у ресторанному бізнесі » (2 бали)
Тема 6. Сучасні тенденції розвитку готельно-	Лекція 14	-	Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями

ресторанного бізнесу	Практичне заняття 14	2	Доповідь- презентація «Інноваційні технологія у готельному бізнесі» (2 бали)
	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 15	6	Доповідь- презентація «Ресторанні мережі. Історія виникнення та розвитку» (6 балів)
	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 16	2	Доповідь- презентація «Сучасні системи бронювання та автоматизації у готельному бізнесі» (2 бали)
<b>Разом за роботу у семестрі</b>		<b>60</b>	
<b>Підсумковий контроль знань (наукове дослідження, його підготовка, презентація)</b>		<b>40</b>	Залікове завдання - тестування
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		<b>до 10</b>	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.

<b>СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ</b> (дистанційний курс) і <a href="https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2127">https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2127</a>	
<b>ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
<p><b><u>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Міжнародний туризм <a href="https://intour.com.ua/">https://intour.com.ua/</a></li> <li>Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації <a href="http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/">http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/</a></li> <li>Сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC) <a href="http://www.wttc.org/">http://www.wttc.org/</a></li> <li>Сайт з питань ресторанного бізнесу - <a href="http://www.restcon.ru/">http://www.restcon.ru/</a></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Бойко М.Г., Гонкало Л.М.</i> Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.</li> <li><i>Данько Н.І.</i> Вступ до гостинності. Дистанційний курс: // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020-2021. Режим доступу: <a href="https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2267">https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2267</a></li> <li><i>Данько Н.І.</i> Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 277 с.</li> <li><i>Мальська М. П.</i> Економіка туризму: теорія та практика [текст]: підручник. / М. П. Мальська, М. Й. Рутинський, С. В. Білоус, Н. Л. Мандюк. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 544 с.</li> <li><i>Foskett D., Paskins P.</i> The Theory of Hospitality and Catering : Textbook. London, United Kingdom : Publisher Hodder Education, 2011. 448 p.</li> </ol>
<b>ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.</li> <li>Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).</li> <li>Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проекту та / або проекту в команді з трьох осіб.</li> <li>Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</li> <li>Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.</li> <li>Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.</li> <li>Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).</li> <li>Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого</li> </ul>	

вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

### КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Ситуаційні вправи	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3
Дискусії, групові обговорення	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	4-5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Доповідь-презентація	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	6-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1
<b>Самостійна робота</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу)</li> <li>2) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми).</li> <li>3) Підготовка до тестування в аудиторії.</li> <li>4) Підготовка доповідей-презентацій.</li> <li>5) Підготовка до залікової роботи</li> </ol>	<p>10 годин /25 годин  13 години / 27 годин  8 годин / 16 годин  40 годин./ 45 годин  15 годин / 25 годин  <b>86 годин /138 годин</b></p>