

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., практичних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Олена Калашник кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва і права. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua. <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna .

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	відсутні
Компетентності	– інтегральні: 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 05. Здатність працювати в команді. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. – фахові: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Програмні 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; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Основи готельно-ресторанної справи» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї;

лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування теоретичних знань і практичних навичок щодо основ готельно-ресторанної справи як складової індустрії гостинності	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Академічна доброчесність Тема 2. Історичний розвиток гостинності Тема 3. Нормативно-правові акти та нормативні документи, що регламентують діяльність суб'єктів індустрії гостинності Тема 4. Основні поняття в сфері готельно-ресторанної індустрії Тема 5. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція Тема 6. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств Тема 8. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємств готельно-ресторанної індустрії	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>словесні:</i> лекція, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>інтерактивні методи:</i> проектування професійних ситуацій; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота, контрольна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: 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, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен

	повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.
- щодо відвідування занять	для ЗВО відвідування занять є обов'язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, набутих 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
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с. 2. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В.,Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с. 3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с. 4. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с. 5. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 6. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «02» вересня 2024 р. № 1

Додаток до силабусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО			Разом
	опитування	презентація	самостійна робота	
Тема 1. Академічна доброчесність	3	5	3	11
Тема 2. Історичний розвиток гостинності	3	5	3	11
Тема 3. Нормативно-правові акти та нормативні документи, що регламентують діяльність суб'єктів індустрії гостинності	3×2	5	3	14
Тема 4. Основні поняття в сфері готельно-ресторанної індустрії	3	5	3	11
Тема 5. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	3×2	5	3	14
Тема 6. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація	3×2	5	3	14
Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	3×2	5	3	14
Тема 8. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємств готельно-ресторанної індустрії	3	5	3	11
Всього	36	40	24	100

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

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
2	ЗВО показує знання, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.

1	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання презентації (0-5 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
4	ЗВО правильно виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
3	ЗВО виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
2	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
1	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав презентацію

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
2	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.