

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 – екзамен.
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.pdaa.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 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. – фахові: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Програмні результати навчання	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Світові тенденції готельно-ресторанних послуг» 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 ідей; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
формування спеціальних професійних знань і практичних навичок з теоретичних засад світового ринку готельно-ресторанних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Теоретичні засади розвитку та функціонування ринку готельно-ресторанних послуг Тема 2. Міжнародне регулювання сфери гостинності Тема 3. Основи методики дослідження міжнародного готельно-ресторанного ринку Тема 4. Сучасний стан, тенденції формування та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг Тема 5. Основи формування підприємств готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу Тема 6. Регіональні особливості споживання туристичних та готельно-ресторанних послуг Тема 7. Характеристика національного ринку туристичних та готельно-ресторанних послуг	
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>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до програми
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, використані 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

	добросовісності 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, ЗВО 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. / О. А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с. 2. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с. 3. HoReCa : навч. посіб. Т.1 : Готелі / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, Т. І. Ткаченко, М. Г. Бойко, М. Ф. Кравченко, М. В. Босовська, М. В. Кулик, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко, І. І. Тарасенко, Ю. І. Антонюк та ін.] : за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 348 с. 4. HoReCa : навч. посіб. Т.2 : Ресторани / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, М. Ф. Кравченко, М. Г. Бойко, М. В. Босовська, О. М. Григоренко, І. Ю. Антонюк, Т. І. Юдіна, Т. Є. Литвиненко, Д. В. Федорова, Р. А. Расулов та ін.] : за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 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. Теоретичні засади розвитку та функціонування ринку готельно-ресторанних послуг	3×2	3	2	11
Тема 2. Міжнародне регулювання сфери гостинності	3×2	3	2	11
Тема 3. Основи методики дослідження міжнародного готельно-ресторанного ринку	3	3	2	8
Тема 4. Сучасний стан, тенденції формування та перспективи розвитку готельно-ресторанних послуг	3	3	2	8
Тема 5. Основи формування підприємств готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу	3×2	3	2	11
Тема 6. Регіональні особливості споживання туристичних та готельно-ресторанних послуг	3×2	3	2	11
Тема 7. Характеристика національного ринку туристичних та готельно-ресторанних послуг	3×2	2	2	10
Всього	36	20	14	80
Екзамен				20
Разом				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 аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; робить відповідні висновки; аргументує свої думки
2	ЗВО показує знання, розуміє і вміє аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання презентації (0-3/2 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3/2	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує 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 (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	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 – *екзамен*.

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання під час проведення екзамену здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії оцінювання
Екзамен (0-20 балів)

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
Теоретичні питання 1, 2	10	ЗВО у повному обсязі показує знання, розуміє та аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства в Україні та світі, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
	7	ЗВО не у повному обсязі показує знання, розуміє та аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства в Україні та світі, робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей
	4	ЗВО частково показує знання, розуміє та аналізує сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства в Україні та світі, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
	0	ЗВО не відповідає на теоретичне питання, що не дає змоги оцінити формування компетентностей і досягнуті результати навчання