

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
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@pdau.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 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. – 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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави..

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ 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 ідей; 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 у професійній підготовці фахівців Тема 2. Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку Тема 3. Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі Тема 4. Теоретичні основи індустрії гостинності Тема 5. Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати Тема 6. Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств Тема 8. Сталий розвиток індустрії гостинності	
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> проєктування 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. Горайнова, 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., Дашук 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. технолог., 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 «01» вересня 2025 р. № 2

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 здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	тестування	презентація	самостійна робота	
Тема 1. Академічна доброчесність у професійній підготовці фвхівців	3	3	–	3	11
Тема 2. Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	3	3	–	3	11
Тема 3. Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	3	3	–	3	14
Тема 4. Теоретичні основи індустрії гостинності	3	3	–	3	11
Тема 5. Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	3×2	3	–	3	14
Тема 6. Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	3×2	3	–	3	14
Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарств	3×2	3	–	3	14
Тема 8. Сталий розвиток індустрії гостинності	3×2	3	16	3	11
Всього	36	24	16	24	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
заочна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	тестування	презентація	контрольна робота	
Тема 1. Академічна доброчесність у професійній підготовці фвхівців	–	3	–		3
Тема 2. Етапи становлення індустрії гостинності та сучасні тенденції її розвитку	–	3	–		3
Тема 3. Правове регулювання та стандарти гостинності в готельно-ресторанному бізнесі	–	3	–		3
Тема 4. Теоретичні основи індустрії гостинності	–	3	–		3
Тема 5. Готельне господарство: класифікація, структура та сучасні формати	10	3	–		13
Тема 6. Ресторанне господарство: класифікація, концепції, види	10	3	–		13
Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і	–	3	–		3

ресторанного господарств					
Тема 8. Сталий розвиток індустрії гостинності	–	3	16	40	59
Всього	20	24	16	40	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) ЗВО денної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
2	ЗВО показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (0-10 бали) ЗВО заочної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
8-10	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки; аргументує свої думки

Кількість балів	Критерії оцінювання
5-7	ЗВО показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, робить відповідні висновки
1-4	ЗВО частково показує знання, розуміє і вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє 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; розуміє принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; розуміє вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання тестів (0-3 бали) ЗВО денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав 15 тестів теми
2	ЗВО правильно виконав 10 тестів теми
1	ЗВО правильно виконав всі 5 тестів теми
0	ЗВО правильно виконав 4 і менше тестів теми

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання презентації (0-16 балів) ЗВО денної та заочної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
13-16	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
9-12	ЗВО виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
5-8	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
1-4	ЗВО не у повному обсязі виконав презентацію за обраною ціллю сталого розвитку готельно-ресторанної індустрії, 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) ЗВО денної форми навчання

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

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань контрольної роботи (0-3 бали) ЗВО денної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	ЗВО правильно виконав всі завдання контрольної роботи
2-3	ЗВО виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі
1	ЗВО виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі, зробив помилки
0	ЗВО не виконав завдання контрольної роботи

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