

**СИЛАБУС КУРСУ
ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ**



Освітній ступінь – бакалавр
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Кількість кредитів – 4
Рік підготовки, семестр – 1 рік, I семестр
Компонент освітньої програми: нормативна
Мова викладання : українська

Керівник курсу - Паршин Любомира Анатоліївна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – parsinlubomira@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Вступ до гостинності» спрямований на отримання майбутніми фахівцями сфери готельно-ресторанної справи фахових компетентностей з основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку готельно-ресторанної справи.

Завдання дисципліни «Вступ до гостинності» полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей серед яких: здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати; здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
32/26	Змістовий модуль 1. Вступ до готельно-ресторанної справи		
8/6	Тема 1. Вступ. Поняття гостинності та індустрії гостинності, визначення та терміни.	Знати об'єкт, предмет, мету та задачі курсу, розуміти моделі гостинності та концепції гостинності, оперувати поняттям гостинності та індустрії гостинності, характеризувати гостинність як соціально-культурне, історичне та економічне явище.	Питання, тести
8/8	Тема 2. Історичний розвиток гостинності.	Знати основні етапи розвитку гостинності, порівнювати розвиток гостинності в Україні та світі, розуміти вплив науково-технічного прогресу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу у період ХХ початку ХХІ.	Ситуації, завдання, реферативні повідомлення
8/6	Тема 3. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція.	Знати види сучасних засобів розміщення та системи класифікації готелів у світі, Правила надання готельних послуг, оперувати основними поняттями готельного господарства, розуміти особливості розвитку міжнародних готельних мереж, призначення готелів та нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України, характеризувати основні служби готелю та принципи діяльності готельного підприємства.	Питання, тести

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8\6	Тема 4. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація.	Знати ринок ресторанних послуг, класифікацію підприємств харчування, характеризувати розвиток ресторанного бізнесу: філософію, місію, мету та завдання, аналізувати умови харчування, методи обслуговування та види діяльності ресторанів, оцінювати сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.	Питання, тести, модульний контроль
32/30	Змістовий модуль 2. Основисучасноїгостинностіу закладах готельно-ресторанного бізнесу		
8/6	Тема 5. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	Знати етичні, психологічні та естетичні аспекти гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства, характеризувати якість обслуговування у готельній сфері, розуміти чинники, які формують якість обслуговування та вимоги до бездоганного сервісу, пояснювати суть додаткових послуг як показника якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.	Питання, тести
4/6	Тема 6. Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності.	Знати суть понять культура обслуговування, професійна етика та професійний етикету сфері ресторанної та готельної справи, розуміти базові вимоги до професійної поведінки працівника підприємства готельно-ресторанного бізнесу, аналізувати принципи професійної поведінки обслуговуючого персоналу.	Реферати-повідомлення, питання, ситуації
8/6	Тема 7. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	Розуміти поняття управління персоналом, знати функції управління персоналом готелю, принципи та структуру, технології управління персоналом у сфері гостинності, здійснювати добір персоналу готельно-ресторанного закладу, аналізувати стимулювання праці, мотиваційну програму, згуртованість колективу.	Питання, тести
8/6	Тема 8. Корпоративна культура та гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства.	Оперувати поняттями корпоративна культура, конкурентоспроможність, знати шляхи та принципи формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу, вміти окреслювати напрями (стратегії) конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг, надавати характеристику послугам, знати найвідоміших фахівців індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у розвиток індустрії гостинності.	Реферати-повідомлення, питання
4/6	Тема 9. Формування професійної придатності персоналу закладів гостинності.	Знати основні фактори, що впливають на сприйняття споживачів, трактувати поняття стандарти обслуговування, визначати цілі та завдання стандартів, знати методи контролю за виконанням стандартів сервісу, виділяти моделі професійного профілю співробітників.	Захист міні-проектів, питання, тести, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	-	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	-	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 494 с.
2. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
3. 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.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
5. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
6. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
7. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
8. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія і практика. навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
9. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 470с.
10. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
11. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головка та ін. К.: Кондор, 2015. 410 с.
12. Організація обслуговування у малих готелях: навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
13. Роглев Х.Й., Маркелов В.Л. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу «Братислава»). Серія «Гостинність»: посіб. К.: КУТЕП, 2004. 163 с.
14. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільській: «Абетка», 2014. 432 с.
15. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.
16. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. К.: Альтерпрес. 2009. 447 с.
17. Ткаченко Т.І. та інші Управління якістю послуг готелів: методологія та практика: монографія. К.: КНТЕУ, 2012. 728 с.
18. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посіб./ За ред. проф.. В.К. Федорченка; Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. К.: Вища школа, 2001. 237 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ»

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л1	Л1	Л2	Л2	Л3	Л3	Л4	Л4	Л5	Л5	Л6	Л7	Л7	Л8	Л8	Л9
Семінарсько-практичні заняття	С1	С1	С2	С2	С3	С3	С4	С4	С5	С5	С6	С7	С8	С8	С8	С9
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО ІНД 3	ПО МК2

Л1 – лекційне заняття по темі 1

ІНД3 – індивідуальне навчально-дослідне завдання

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

МК 1 – модульний контроль

ПО – поточне опитування