

**Силабус навчальної дисципліни
«ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський)
 Курс: 1
 Семестр: 1

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90 (денна) 4/120 (заочна)
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (24год.), самостійна робота (46год.)
	Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Основи організації обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	Опанування теоретичних основ гостинності, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації виробничих процесів у закладах готельного і ресторанного господарства.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Зміст дисципліни	Сутність послуг гостинності в готельному господарстві. Історія розвитку підприємств готельного господарства. Типізація та класифікація підприємств готельного господарства. Характеристика приміщень готельних підприємств. Характеристика приміщень готельних підприємств. Організація праці на підприємствах готельного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві. Освіта та кар'єра в готельно-ресторанному бізнесі.
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Управління кар'єрою, Сервісна діяльність в індустрії гостинності.
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1.Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник : 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 381с. 2.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник : 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 34с. 3.Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посібник : Київ : Центр учбової літератури, 2017. 367с. 4.Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: Київ : Центр учбової літератури, 2017. 335с. 5.Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика) : підручник Київ : «Центр учбової літератури, 2013. 304 с. 6.Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : Центр учб. л-ри, 2012. 472 с. 7.Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник : 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с. 8. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нецадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с 9..Організація готельного господарства: навч. посібник: за ред. О. М. Головки. Київ : Кондор, 2012. 337с. 10.Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтепрес, 2017. 446с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Інна ПОВОРОЗНЮК