

**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	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота (60год.)
	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?	Розуміння основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку; вивчення історії розвитку готельної та ресторанної справи; оцінка сучасної ролі гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності; виявлення факторів, що впливають на розвиток готельної та ресторанної справи; аналіз складових готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки; навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування; ознайомлення зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального- культурного сервісу.
Чому це треба вивчати?	Надання здобувачам вищої освіти понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку підприємств індустрії гостинності.
Яких результатів можна досягнути?	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. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
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.

	<p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>
Зміст дисципліни	<p>Тема 1. Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності</p> <p>Тема 2. Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу</p> <p>Тема 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності</p> <p>Тема 4. Готельне господарство як складова індустрії гостинності</p> <p>Тема 5. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності</p> <p>Тема 6. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 7. Сутність послуг гостинності в готельному та ресторанному господарстві</p> <p>Тема 8. Персонал як основа створення атмосфери гостинності та конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 9. Особливості та класифікація споживачів. Якість послуг індустрії гостинності</p> <p>Тема 10. Основи психології в індустрії гостинності</p> <p>Тема 11. Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності</p> <p>Тема 12. Культура обслуговування у готельно-ресторанному господарстві</p> <p>Тема 13. Основи корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу</p> <p>Тема 14. Особливості формування професійних якостей обслуговуючого персоналу закладів індустрії гостинності</p> <p>Тема 15. Освіта та кар'єра в готельно-ресторанному бізнесі.</p>
Обов'язкові завдання	<p>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).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Економічна етика і діловий етикет, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Управління кар'єрою, Сервісна діяльність в індустрії гостинності. Економічна етика та діловий етикет.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. / Г. Й. Островська. Тернопіль: підручники і посібники, 2018. 268 с. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2022. 563 с. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посібник : Київ : Центр учбової літератури, 2017. 367с. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник : 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 343с. Роль та значення індустрії туризму і гостинності територій, громад, держави : монографія / [за заг. редакцією д. е. н., проф. М. Ю. Барна]. Львів: ЛТЕУ, 2022. 264 с. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 279 с. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нещадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с Організація готельного господарства: навч. посібник: за ред. О. М. Головка. Київ : Кондор, 2012. 337с. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтепрес, 2017. 446с. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В.

	Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с. 14.NoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
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