



Основи гостинності. д-р. екон. наук, професор Ірина БАНЄВА

**МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ**


Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
« 03 » 07 2023 р.


Гарант освітньої програми


 Ірина БАНЄВА
« 16 » 06 2023 р.

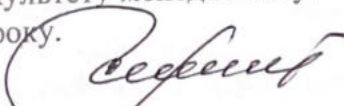
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи гостинності»

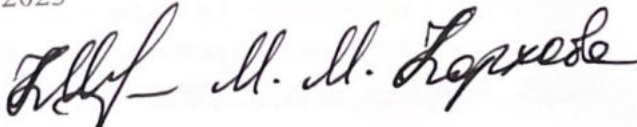
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	1
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Банєва Ірина Олексіївна д-р. екон. наук, професор, e-mail - irina-baneva@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.
Завідувач кафедри  Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.
Протокол № 11 від «14» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії  Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.
Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради  Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

 М. М. Липчука



1. Призначення навчальної дисципліни	Формування знань у здобувачів вищої освіти щодо основ готельного та ресторанного бізнесу, туристичної діяльності, менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності. Зокрема, гострої потреби набуває нове покоління менеджерів-керівників, менеджерів-лідерів, здатних прийняти на себе відповідальність за вдосконалення індустрії гостинності та туризму, впровадження в діяльність підприємств галузі інноваційних ідей в умовах змін мікро- та макрооточення з дотриманням відповідності світовим стандартам якості та сервісу.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у студентів знань щодо проблем розвитку та сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією, вивчення підходів до поняття гостинності, які дають можливість студентам визначити напрямки підвищення якості туристичних послуг відповідно до вимог ринку з метою зростання конкурентоздатності підприємств.
3. Компетентності	Інтегральна компетентність. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності
4. Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; 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



	<p>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. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:			
	- лекції	90 / 3,00	14 / 0,47	
	- практичні заняття	16 / 0,53		
	- самостійна робота	60 / 2,00		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. робота
1	Поняття, структура та еволюція гостинності	1	2	4
2	Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація й управлінська структура готелю	2	2	10
3	Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Барний бізнес як складова індустрії туризму	2	2	10
4	Туристична діяльність: поняття, розвиток, мотивація, вплив туризму	2	2	10
5	Нормативно-правові засади туристської діяльності	1	2	5
6	Менеджмент в індустрії гостинності гостинності	2	2	7
8	Основи маркетингу в індустрії гостинності	2	2	7
9	Кадровий потенціал в індустрії гостинності	2	2	7
Всього		14	16	60
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				
6. Порядок та критерії оцінювання	За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої			



освіти може отримати від 0 до 100 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle <https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3983>. Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри <https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/>. Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.

Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий залік під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 60 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за залік.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти (залік)

Змістовий модуль	Кількість годин		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка (балів)		Сума	
	ЛК	ПЗ			min	max	min	max
1.1	5	6	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування	1	2	4	2	4
			- презентації	1	5	7	5	7
			- модульна контрольна робота	1	4	5	4	5
			Самостійна робота в т.ч.:					



			- тестування по темам (moodle)	1	4	8	4	8
			Науково-дослідна робота	1	5	10	5	10
			Разом по модулю				20	34
1.2	3	4	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування	1	2	4	2	4
			- презентації	1	5	7	5	7
			- модульна контрольна робота	1	4	5	4	5
			Самостійна робота в т.ч.:					
			- тестування по темам (moodle)	1	4	6	4	6
Науково-дослідна робота	1	5	10	5	10			
			Разом по модулю				20	32
1.3	6	6	Аудиторна робота в т.ч.:					
			- опитування	1	2	4	2	4
			- презентації	1	5	7	5	7
			- модульна контрольна робота	1	4	5	4	5
			Самостійна робота в т.ч.:					
			- тестування по темам (moodle)	1	4	8	4	8
Науково-дослідна робота	1	5	10	5	10			
			Разом по модулю				20	34
Всього по навчальній дисципліні							60	100

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти,
та шкала оцінювання – залік**

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу

Політика курсу визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.



Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових знань з «Основ гостинності», толерантність, взаєморозуміння та творчий розвиток;
- виконання мінімального обсягу всіх передбачених робочою програмою завдань;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс – передбачає інтенсивне використання мобільного Інтернету при навчанні, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час (Viber, Zoom, Google Meet, Moodle, Email), а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією.

Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості Миколаївського національного аграрного університету, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: <https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/>.

8. Інформаційні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.



3. Красько А.Б. Бордун О.Ю. Бізнес-етика в індустрії гостинності: методичні рекомендації. Львів : Видавничий центр ЛНУ ім. І. Франка, 2020. 50 с.
4. Андрушків Б. М., Малюта Л. Я., Островська Г. Й. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Грановська В. Г., Морозов О. В., Крикунова В. М., Морозова О. С. Словник- довідник: Туризм і природно-рекреаційний потенціал : науково-методичне видання Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 108 с.
6. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладигенська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
7. Абрамов В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму : підручник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2010. 294 с.
8. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ткаченко О. П., Ткачева С. С. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Х. : Світ Книг, 2019. 486.
9. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
10. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
11. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кирієнко. К. : Наш формат, 2019. 344 с.
12. П'ятницької Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
13. Кравець О. М., Байлик С. І. Організація анімаційних послуг в туризмі : навчальний посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 335 с.
14. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.



	<p>К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.</p> <p>15. Писаревський І. М., Погасій С. О., Покоłodна М. М. Організація туризму : підручник. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.</p> <p>16. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.</p> <p>17. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: http://www.rada.gov.ua. (дата звернення: 01.09.2022).</p> <p>18. Офіційний сайт Державної туристичної Адміністрації. URL: http://www.tourism.gov.ua. (дата звернення: 01.09.2022).</p> <p>19. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна». URL: http://www.restorator.com.ua. (дата звернення: 01.09.2022).</p> <p>20. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України. URL: http://www.mon.gov.ua/. (дата звернення: 01.09.2022).</p> <p>21. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.</p> <p>22. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. Х. : Світ книг, 2020. 288 с.</p> <p>23. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навчальний посібник. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.</p> <p>24. Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.Н., Єгорова А.В., Лисюк В.М., Асауленко Н.В., Шунько Г.С. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності : навчальний посібник. 2021. 683 с.</p> <p>25. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві : навчальний посібник. Х. : Світ книг, 2020. 98 с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у</p>



	<p>Миколаївському національному аграрному університеті. В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через: систему Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3983) – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання на самостійне опрацювання); платформу онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відео повідомлення з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту (irina-baneva@ukr.net) та телефонний зв'язок; залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Необхідне навчально-методичне забезпечення курсу розміщене в друкованому та електронному вигляді в бібліотеці МНАУ у вільному доступі. Доступ до матеріалів навчання: https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3983</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
д-р екон.наук, професор –


Ірина БАНЄВА