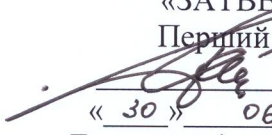
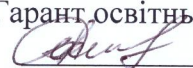




Основи готельно-ресторанного бізнесу  
Банєва І.О., Величко О.В.

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу  
«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Перший проректор  
 Бабенко Д.В.  
« 30 » 06 2021 р.  
Гарант освітньої програми  
 Павлюк С.І.  
« 30 » 06 2021 р.

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**Основи готельно-ресторанного бізнесу**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність 242 «Туризм»  
Освітньо-професійна програма Освітньо-професійна програма «Туризм» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти

Освітній ступінь «молодший бакалавр»  
Семестр 3  
Форма здобуття освіти денна  
Викладач Банєва І.О., д-р екон.наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, [baneva@mnau.edu.ua](mailto:baneva@mnau.edu.ua)  
Величко О.В., канд.екон.наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, [kalyzna1976@gmail.com](mailto:kalyzna1976@gmail.com)

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Протокол №12 від 15 червня 2021 року.

Завідувач кафедри



Червен І.І.

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол № 10 від «15» червня 2021 року.

Голова науково-методичної комісії



Коваленко Г.В.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту

Протокол № 11 від «30» червня 2021 року.

Голова вченої ради



Шебаніна О.В.

| <b>1.Призначення навчальної дисципліни</b>             |  | Засвоєння здобувачами вищої освіти обсяги знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, набутті навички самостійної, творчої роботи, а також у сприйнятті ними готельно-ресторанного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму. Під час вивчення дисципліни здобувачі вищої освіти вивчають основні положення щодо ефективного функціонування закладів гостинності, вирішують практичні завдання в галузі.   |        |    |
|--|--|---|--------|----|
| <b>2.Мета навчальної дисципліни</b>                    |  | формування теоретичних знань і практичних навичок щодо основ готельно-ресторанного бізнесу як складової індустрії гостинності.  |        |    |
| <b>3. Компетентності</b>                               |  | <p><i>Інтегральна компетентність:</i></p> <p>ІК. здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують туризмознавство, та може характеризуватися певною невизначеністю умов, нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p> <p><i>Загальні компетентності</i></p> <p>ЗК5. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності</i></p> <p>ФК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ФК9. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів.</p> |        |    |
| <b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b> |  | У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:  |        |    |
| <b>знати:</b>  |  | <p>ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів</p> <p>ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПР6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p>   |        |    |
| <b>5.Опис навчальної дисципліни</b>                    |  | Всього годин/кредитів за навчальним планом,<br>з них:   |        |    |
|  |  | - лекції  | 120/4  |    |
|  |  | - практичні заняття   | 30/1,0 |    |
|  |  | - самостійна робота   | 30/1,0 |    |
|  |  |   | 60/2,0 |    |
| <b>Календарний план*</b>                               |  |   |        |    |
| № з/п  | Найменування тем   | Розподіл навчального часу, годин  |        |    |
|  |  | ЛЗ  | ПЗ     | СМ |
|  | Змістовний модуль 1. Основи готельного бізнесу           | 14  | 14     | 28 |
| 1.1.   | Сутність послуг гостинності в готельному господарстві    | 2   | 2      | 4  |
| 1.2.   | Еволюція основних форм підприємств індустрії гостинності | 2   | 2      | 4  |

|               |   |           |           |           |
|---------------|---|-----------|-----------|-----------|
| 1.3           | Типізація та класифікація підприємств готельного господарства   | 2         | 2         | 4         |
| 1.4.          | Характеристика приміщень готельних підприємств  | 2         | 2         | 4         |
| 1.5           | Організація функціонування основних служб готелю  | 2         | 2         | 4         |
| 1.6           | Організація праці на підприємствах готельного господарства  | 2         | 2         | 4         |
| 1.7           | Економічні аспекти функціонування готельних підприємств   | 2         | 2         | 4         |
|               | Змістовний модуль 2 Основи ресторанного бізнесу   | 16        | 16        | 32        |
| 2.1           | Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності   | 2         | 2         | 4         |
| 2.2.          | Організація діяльності закладів ресторанного господарства   | 2         | 2         | 4         |
| 2.3           | Характеристика закладів ресторанного господарства   | 2         | 2         | 4         |
| 2.4           | Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства | 2         | 2         | 4         |
| 2.5           | Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства   | 2         | 2         | 4         |
| 2.6           | Кадрове забезпечення закладів ресторанного господарства   | 2         | 2         | 4         |
| 2.7           | Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства                                    | 2         | 2         | 4         |
| <b>Всього</b> |   | <b>30</b> | <b>30</b> | <b>60</b> |

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

|   |   |
|---|---|
| <p><b>6. Порядок та критерії оцінювання</b></p> | <p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;</li> <li>2) участь в неформальних та інформальних заходах (тренінги, майстер-класи, семінари, дистанційні курси, вебінари та ін.);</li> <li>3) вміння поєднувати теорію з практикою при розгляді ситуацій, розв'язанні задач, при виконанні індивідуального навчально-дослідного завдання;</li> <li>4) результати самоорганізованого здобуття ЗВО певних компетентностей (під час занять)</li> <li>5) логіка, структура, стиль викладання матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.</li> <li>6) розуміння, ступінь засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання (під час виконання практичних занять, самостійних та індивідуальних завдань)</li> </ol> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань (підготовка доповідей, рефератів та наукових статей за наведеною тематикою, підготовка есе з тем) – увага приділяється інноваційності та креативності у виконанні.</p> <p>Максимальна кількість балів ставиться за умови відповідності індивідуального завдання здобувача вищої освіти або його відповіді усім зазначеним критеріям. Відсутність тієї чи іншої складової знижує оцінку на відповідну кількість балів.</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється також якості, самостійності та своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком освітнього процесу). Якщо якась із вимог не буде виконана, то оцінка, на розсуд викладача,</p> |
|---|---|

буде знижена.

При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти оцінювання проводиться відповідно до критерію – рівень повноти засвоєння питань, що винесені на самостійне опрацювання.

При оцінюванні результатів ступеню засвоєння теорії та набуття практичних навичок під час дистанційного, змішаного, дуального та інклюзивного навчання – рівень повноти та якісного наповнення.

При оцінюванні результатів неформальної освіти – сертифікат про походження онлайн курсу.

Порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропусенні лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропусенні практичного завдання).

Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти здійснюється у вигляді атестацій, які проводяться за результатами обов'язкових контрольних заходів, що передбачені навчальною програмою: виконання практичних робіт, тестування, проведення опитування на практичних заняттях, підготовка рефератів та презентацій по окремих темах, науково-дослідна робота.

Підсумкова оцінка здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни, що закінчується екзаменом, визначається за умови наявності у нього позитивних оцінок з усіх її модулів (залікових кредитів). Для отримання допуску до екзамену необхідно вивчити теоретичний матеріал, виконати згідно з вимогами практичні роботи, відпрацювати пропущені заняття та набрати не менше 36 балів. Оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен (24-40 балів).

**Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти**

| № ЗМ     | Кількість годин |           | Форма контролю                   | Кількість заходів | Оцінка |     | Сума      |           |
|----------|-----------------|-----------|----------------------------------|-------------------|--------|-----|-----------|-----------|
|          | ЛК              | ПЗ        |                                  |                   | min    | max | min       | max       |
|          |                 |           | <b>Аудиторна робота:</b>         |                   |        |     |           |           |
|          |                 |           | – опитування на заняттях         | 6                 | 0,5    | 0,5 | 3         | 3         |
|          |                 |           | – виконання практичних завдань   | 5                 | 0,5    | 1   | 2,5       | 5         |
|          |                 |           | – доповіді з презентаціями       | 2                 | 1,5    | 2   | 3         | 4         |
|          |                 |           | <b>Самостійна робота:</b>        |                   |        |     |           |           |
|          |                 |           | – опрацювання окремих питань тем | 7                 | 0,5    | 0,5 | 3,5       | 3,5       |
|          |                 |           | - тестування в moodle;           | 3                 | 1      | 1,5 | 3         | 4,5       |
|          |                 |           | Контрольна робота №1             | 1                 | 2      | 5   | 2         | 5         |
| <b>1</b> | <b>14</b>       | <b>14</b> | <b>Разом:</b>                    |                   |        |     | <b>17</b> | <b>25</b> |
|          |                 |           | <b>Аудиторна робота:</b>         |                   |        |     |           |           |
|          |                 |           | – опитування на заняттях         | 7                 | 0,5    | 0,5 | 3,5       | 3,5       |
|          |                 |           | – виконання практичних завдань   | 6                 | 0,5    | 1   | 3         | 6         |
|          |                 |           | – доповіді з презентаціями       | 2                 | 1,5    | 2   | 3         | 4         |
|          |                 |           | - тестування в moodle;           | 2                 | 1      | 1,5 | 2         | 3         |
|          |                 |           | <b>Самостійна робота:</b>        |                   |        |     |           |           |
|          |                 |           | – опрацювання окремих питань тем | 7                 | 0,5    | 0,5 | 3,5       | 3,5       |
|          |                 |           | Контрольна робота №2             | 1                 | 2      | 5   | 2         | 5         |
| <b>2</b> | <b>16</b>       | <b>16</b> | <b>Разом:</b>                    |                   |        |     | <b>17</b> | <b>25</b> |

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| Індивідуальне завдання                 | 2         | 10         |
| <b>Поточний контроль</b>               | 36        | 60         |
| <b>Підсумковий контроль (екзамен)</b>  | 24        | 40         |
| <b>Всього по навчальній дисципліні</b> | <b>60</b> | <b>100</b> |

**Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу**

| Сума балів за всі види освітньої діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою  |
|---|-------------|--|
| 90-100                                      | A           | 5 (відмінно)   |
| 82-89                                       | B           | 4 (добре)  |
| 75-81                                       | C           | 4 (добре)  |
| 64-74                                       | D           | 3 (задовільно)   |
| 60-63                                       | E           | 3 (задовільно)   |
| 35-59                                       | FX          | не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)             |
| 0-34  | F           | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно) |

**7. Політика курсу**

Політика курсу визначається системою вимог, які пред'являються до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у МНАУ. Пропущені заняття відпрацьовуються відповідно затвердженого графіку консультацій. Академічна недоброчесність є несумісною з принципами викладання курсу.

Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;

- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;

- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;

- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, 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 чи інформуванням додатково

**Психологічне забезпечення навчального процесу:** в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості МНАУ, 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: <a href="https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/">https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/</a> .  |
| <b>8. Інформаційні джерела</b>  | <p>1. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – К.: Кондор, 2015. – 752 с.</p> <p>2. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства [Текст] / А.А.Мазаракі, Н.П.Благополучна. – К.: КНТЕУ, 2015. – 631с.</p> <p>3. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес[Текст] / Л.Нечаюк. – К.: ЦУЛ, 2017. – 346с.</p> <p>4. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська. – Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.</p> <p>5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / Брич В. Я., Банєва І.О., Піюренко І.О. та ін. За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.</p>  |
| <b>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b> | <p>Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. В університеті є пандус, кнопка виклику, а також особа, яка безпосередньо забезпечує інтеграцію здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами. Для здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами забезпечується доступність навчання, у т. ч. за допомогою:</p> <p>1. Теоретичний матеріал, завдання та рекомендації щодо виконання практичних завдань розміщені в MOODLE окремим курсом «Основи готельно-ресторанного бізнесу» (<a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2928">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2928</a>).</p> <p>2. Платформа дистанційного навчання MOODLE технології JeetSi, онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо.</p> <p>3. Електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (<a href="http://dspace.mnau.edu.ua">http://dspace.mnau.edu.ua</a>).</p> <p>4. Спілкування через електронну пошту (<a href="mailto:baneva@mnau.edu.ua">baneva@mnau.edu.ua</a>, <a href="mailto:kalyzna1976@gmail.com">kalyzna1976@gmail.com</a>) та телефонний зв'язок</p> |
| <b>10. Доступ до матеріалів навчання</b>                                      | Робоча програма, силабус та навчально-методичне забезпечення дисципліни розміщено на офіційних ресурсах МНАУ: <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2928">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=2928</a><br><a href="http://dspace.mnau.edu.ua">http://dspace.mnau.edu.ua</a>   |

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

д-р. екон. наук

канд. екон. наук




Банєва І.О.

Величко О.В.