



Силабус навчальної дисципліни «Основи гостинності»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Сисоєва Світлана Ігорівна, доцент, к.н. з держ. упр.
Контактна інформація викладача	Svitlana.sysoieva@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Мета навчальної дисципліни: засвоєння системи знань щодо загальних аспектів сфери гостинності, сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, навичок формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Всесвітня історія, іноземна мова, вступ до фаху: готельно-ресторанна справа	Гігієна і санітарія в галузі, технологія продукції ресторанного господарства

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Сучасні тенденції організації та розвитку індустрії гостинності

Тема 1. Поняття, структура та еволюція індустрії гостинності

Тема 2. Історія розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу

Тема 3. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності

Тема 4. Сучасні напрями забезпечення якісного сервісу у готельно-ресторанному бізнесі

Тема 5. Основи психології в індустрії гостинності

Тема 6. Етика поведінки та комунікаційні особливості в індустрії гостинності

Змістовий модуль 2. Основи сучасної індустрії гостинності у закладах готельного і ресторанного бізнесу

Тема 7. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства

Тема 8. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу



Тема 9. Персонал як основа створення атмосфери гостинності та конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу
Тема 10. Культура обслуговування у готельно-ресторанному господарстві
Тема 11. Основи корпоративної культури
Тема 12. Особливості формування професійних якостей обслуговуючого персоналу закладів індустрії гостинності

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний і модульний контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.