



Силабус навчальної дисципліни

«Основи гостинності»

Спеціальність	ІЗ Туризм та рекреація
Освітня програма	Туризм
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	І курс, І семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	vladlen.zhukov@hneu.net
Дні занять	Лекції: <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
Вступ до фаху	Організація готельного господарства
Всесвітня історія	Традиції та культура харчування народів світу

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

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо 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. Порушеннями 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.