

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«Вступ до фаху та основи гостинності»

[\(http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/\)](http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/)

Викладач (і) д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/>
викладач Демко Валентина Сергіївна
<http://feb.tsatu.edu.ua/teacher/demko-valentina-sergiyivna/>

Кількість кредитів 6
Загальна кількість годин 180

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» розроблена для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, ступінь – бакалавр, і є початковим етапом професійно-направленої адаптації студентів у закладі вищої освіти, формуванні професійного світогляду і особи майбутнього фахівця.

Мета курсу: ознайомлення студентів з системою вищої освіти, методами і формами організації освітнього процесу, з основами майбутньої професії; формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, етапи розвитку індустрії гостинності та сучасний стан готельно-ресторанної справи.

Завдання курсу:

- прискорення процесу адаптації студентів у закладі вищої освіти, залучення їх до суспільно активного, студентського життя університету;
- доведення до студентів цілей і завдань вищої освіти, значення фахівців харчової галузі для суспільства;
- ознайомлення студентів з організацією навчального процесу у відповідності до вимог Європейської кредитно трансферно-накопичувальної системи;
- дати систематизовану уяву про інтегральну, загальні, фахові компетенції бакалавра з готельно-ресторанної справи;
- опанування понять, основних термінів та визначень індустрії гостинності;
- дати розуміння основних складових індустрії гостинності; етичні, психологічні та естетичні аспекти; полікультурні особливості, основні принципи та правила сервісного процесу.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 1. 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.</p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 14. Здатність організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери з урахуванням потреб споживачів різних полікультурних та етнічних груп і рекомендацій щодо раціонального харчування</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>ФК 16. Здатність організувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p>	<p>РН 2. 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.</p> <p>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>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>

Soft skills:

- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- уміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- керування часом: уміння справлятися із завданнями вчасно.
- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- лідерські якості: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Система вищої освіти в Україні.
2. Організація освітнього процесу в університеті.
3. Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу.
4. Еволюція індустрії гостинності.
5. Індустрія гостинності та її соціально-економічна роль у розвитку готельно-ресторанної справи.
6. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.
7. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.
8. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Знайомство з ТДАТУ. Сайт ТДАТУ.
2. Основні форми навчального процесу
3. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу
4. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження
5. Стандартизовані поняття готельно-ресторанної сфери
6. Сучасні аспекти розвитку індустрії гостинності її соціально-економічна роль у розвитку готельно-ресторанної справи
7. Особливості гостинності різних регіонів України
8. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності
9. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності
10. Інновації в культурі обслуговування та особливості гостинності різних країн світу

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної

дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Закон України «Про вищу Освіту» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

2. Положення про організацію освітнього процесу у Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Тараненко Г.Г., Ортіна Г.В. Галько С.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Болтянська Н.І., Склад Р.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/223.pdf>

3. Положення про кредитно-модульну систему організації освітнього процесу в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Карман С.В., Іванова І.Є., Галько С.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. <http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/polozhennja-pro-kredytно-modulnu-systemu-orhanizacijiyi-osvitnoho-procesu-v-tdatu.pdf>

4. Кодекс Честі Таврійського державного агротехнологічного університету <http://www.tsatu.edu.ua/wp-content/uploads/kodeks-chesty-tdatu.pdf>

5. Положення про освітні програми в Таврійському державному агротехнологічному університеті імені Дмитра Моторного / Ломейко О.П., Кюрчев С.В., Назаренко І.П., Ортіна Г.В., Іванова І.Є., Склад Р.В. – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – 36 с. http://www.tsatu.edu.ua/nmc/wp-content/uploads/sites/52/ilovepdf_merged-1-2.pdf

6. Гузар У., Музика Ю. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу. – 2020. С. 34-36.

7. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. – 2019. – Випуск 23, частина 1. С. – 126–130.

8. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник - К. : Кондор-Видавництво, 2014. - 346 с.

9. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

10. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.

11. Онацький М.Ю. Історичні витoki формування індустрії гостинності в Україні / М.Ю. Онацький // Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід. - Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. - С. 338-357.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Прісс О.П.