

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

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРІСС

«___» _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до фаху та університетська освіта»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2020 – 2021 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху та університетська освіта» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2020. – 10 с.

Розробник: д.т.н., проф. Олеся Прісс.

Робоча програма затверджена на засіданні «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від «26» серпня 2020 року

Завідувач кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

д.т.н., проф.  _____ Олеся Прісс

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від «31» серпня 2021 року № 1

Голова, доц.  _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин - 90	Спеціальність: 241 «Готельно- ресторанна справа»	Курс/рік підготовки	Семестр
Змістових модулів - 2		1	1
Тижневе навантаження: аудиторних занять - 2,93 год. самостійна робота студента – 9,07 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	12
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	10
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	68
		Форма контролю: диференційований залік	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної 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 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 індустрії гостинності 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 (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними компетентностями:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності

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.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Університетська освіта

Тема 1. Система вищої освіти в Україні [1-4].

Мета і завдання вивчення дисципліни. Зміст дисципліни і організація навчального процесу. Зв'язок дисципліни «Вступ до фаху та основи гостинності» з дисциплінами загальноосвітнього і професійного циклів.

Законодавство України про вищу освіту. Основні принципи освіти в Україні. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС). Шкала оцінювання знань за системою ЄКТС. Бально-рейтингова системи оцінки успішності, терміни і форми поточного і вихідного контролю, можливості отримання заохочувальних балів, мінімальна кількість балів для отримання допуску до заліку або іспиту. Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти в університеті. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу.

Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті [2,5].

Організація та основні форми освітнього процесу. Освітня програма 241«Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахівця ступеня вищої освіти «Бакалавр». Нормативно-правова база підготовки дипломованого фахівця зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа». Навчальні плани спеціальностей.

Тема 3. Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування [1-5].

Права студентів, їх обов'язки. Уявлення про студентське самоврядування, його органи. Права та обов'язки старости академічної групи. Представництво студентів у Вченій раді університету, Вченій раді факультету, участь у їх діяльності. Стипендіальне забезпечення студентів, які навчаються на

бюджетних місцях. Умови призначення стипендій. Профспілкова організація студентів, участь у її діяльності. Студентська преса, її роль у студентському самоврядуванні.

Змістовий модуль 2. «Вступ до фаху»

Тема 4-5. Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу [6-8].

Особливості готельно-ресторанного бізнесу як сегменту сфери обслуговування. Проблеми і завдання готельного бізнесу. Глобальні проблеми і перспективи світової продовольчої системи. Найважливіші технологічні поняття та визначення в готельній та ресторанній справі.

Тема 6. Еволюція індустрії гостинності [9-11].

Послуги гостинності в стародавньому світі. Послуги гостинності середньовіччя. Гостинність нового часу. Історія формування індустрії гостинності в Україні.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття та завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лж	лаб	пр.	СРС	
Змістовий модуль 1. Університетська освіта							
1,2	Лекція 1	Система вищої освіти в Україні	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Знайомство з ТДАТУ. Сайт ТДАТУ.	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 1	ТДАТУ та кафедра ХТГРС в соціальних мережах	-	-	-	8	3
3,4	Лекція 2	Організація навчального процесу в університеті	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Основні форми навчального процесу	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 2	Особливості самостійної роботи студента	-	-	-	8	3
5,6	Лекція 3	Права та обов'язки студента. Студентське самоврядування	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 3	Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 3	Академічна доброчесність студента ТДАТУ	-	-	-	8	4
7,8	Самостійна робота 4	Підготовка до ПМК1	-	-	-	10	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 46 год.			6		6	34	50
Змістовий модуль 2 «Вступ до фаху»							
9,10	Лекція 4	Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 4	Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 4	Індивідуальна освітня траєкторія	-	-	-	8	3
11,12	Лекція 5	Загальні уявлення про проблеми, завдання і перспективи готельно-ресторанного бізнесу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Стандартизовані поняття готельно-ресторанної сфери	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 5	Академічна мобільність студентів ТДАТУ	-	-	-	8	3
13	Лекція 6	Еволюція індустрії гостинності	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 6	Інновації у сфері обслуговування закладів готельно-ресторанного бізнесу	-	-	-	8	4
14, 15	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2	-	-	-	10	-

	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<i>Всього за змістовий модуль 2 – 44 год.</i>			6	-	4	34	50
<i>Всього з навчальної дисципліни – 90 год.</i>			12	-	10	68	100

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Законодавство України про вищу освіту.
2. Основні принципи освіти в Україні.
3. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.
4. Шкала оцінювання знань за системою ЄКТС.
5. Бально-рейтингова системи оцінки успішності, терміни і форми поточного і вихідного контролю, можливості отримання заохочувальних балів, мінімальна кількість балів для отримання допуску до заліку або іспиту.
6. Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти в університеті.
7. Індивідуалізація навчання та шляхи її впровадження.
8. Принципи академічної доброчесності учасників освітнього процесу.
9. Основні форми освітнього процесу.
10. Освітня програма 241 «Готельно-ресторанна справа» для підготовки фахівця ступеня вищої освіти «Бакалавр».
11. Права студентів, їх обов'язки.
12. Студентське самоврядування, його органи.
13. Студентська преса, її роль у студентському самоврядуванні.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

14. Особливості готельно-ресторанного бізнесу як сегменту сфери обслуговування.
15. Проблеми і завдання готельного бізнесу.
16. Глобальні проблеми і перспективи світової продовольчої системи.
17. Найважливіші технологічні поняття та визначення в готельній та ресторанній справі.
18. Послуги гостинності в стародавньому світі.
19. Послуги гостинності середньовіччя.
20. Історія формування індустрії гостинності в Україні.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

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., Скляр 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-kredytno-modulnu-systemu-orhanizacijyi-osvitnoho-procesu-v-tdatu.pdf>

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

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 витоки 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.

Додаткова

12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 2004–07–01. – К.: Держстандарт України, 2004. – 17 с.

13. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с.

14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

15. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. – Чинний від 2006–10–01. – К.: Держстандарт України, 2006. – 28 с.

16. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2 Настанови щодо послуг.

17. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>

3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС .
4. Аналітичні публікації з проблем гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua>.
5. Держкомстат України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.
7. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.-com/uploads/assets/file/per.pdf>.
8. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
9. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
10. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
11. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.