Силабус навчальної дисципліни

*«Основи гостинності»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *J2Готельно-ресторанна справа та кайтерінг* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 1 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/*](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 :* [*згідно*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425879) *діючого розкладу занять*  *Практичні:* [*згідно*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=425879) *діючого розкладу занять* |
| **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.** *Онови 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.*** |