СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (*3,0 кредити*)

Освітньо-професійна програма	Туризм і сфера гостинності
Спеціальність	J3 «Туризм та рекреація»
Галузь знань	J «Транспорт і послуги»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму *https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna/*
Контактний тел.	+380506080802
E-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	*https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4934*
Консультації	середа, 10:00-11:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Основи сфери гостинності» спрямована на формування теоретичних знань у сфері гостинності, здатності виділяти її основні складові для подальшого розуміння сутності надання усіх послуг гостинності.

Дисципліна є обов'язковою, вихідною, з циклу професійної підготовки.

Мета навчальної дисципліни полягає у формуванні загальних та фахових навичок у сфері гостинності, здатності аналізувати принципи діяльності її основних складових.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПОНЯТТЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ	
Тема 1	Основні теоретичні поняття сфери гостинності
Тема 2	Еволюція індустрії гостинності
Тема 3	Туристична подорож і роль туристичних операторів і агентів у наданні туристичних послуг
МОДУЛЬ 2. СКЛАДОВІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Тема 4	Сутність та особливості надання послуг гостинності закладами розміщення
Тема 5	Ресторанне господарство як складова сфери гостинності
Тема 6	Транспортні послуги у сфері гостинності
Тема 7	Індустрія розваг як складова сфери гостинності

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), лабораторне заняття (підготовка презентацій, відпрацювання навичок готельного персоналу), наочні методи (презентації, перегляд відеоматеріалів тощо), екскурсії на готельні підприємства, залучення фахівців-практиків до занять, електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль*: *усний (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань, ситуаційні завдання та їх вирішення у групі); *захист презентації*; *письмовий* (тестування).

Підсумковий контроль – *залік (тестування)*.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. *Круль Г.Я., Заячук О.Г.* Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
4. *Брич В.Я., Банєва І.О.* Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
5. 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.
6. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с.
7. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич М.Н.* Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури. 2021. 304 с.
8. *Малюк Л. П., Варипаєва Л.М.* Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2018. 146 с.
9. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2024. 657 с.
10. *Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І.* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.
11. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нещадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
13. Основи ресторанної справи. Навчальний посібник. / Укл. *Круль Г.Я.* Чернівці: Рута, 2020. 496 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946
14. *Русавська, В. А.* Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. : Київ : Ліра-К, 2020. 279 с.
15. Технологія гостинності : навчальний посібник. / укл.: Соколовський В.А., Щоголєва І.В. Кропивницький: Вид-во ЛАНАУ, 2023. 353 с.

16. Управління діяльністю підприємств в індустрії гостинності: навч. посіб. для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання / уклад.: Тимчук С. В., Поворознюк І. М., Нещадим Л. М., Подзігун С. М. Одеса: ТакиБук, 2024. 144 с.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Основи сфери гостинності» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://media.chnu.edu.ua/media/20cbjdof/osnovy_sfery_hostynnosti.pdf