

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОСНОВИ ГОСТИННОСТІ

Спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	Не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа

Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій

Вчене звання - доцент

Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи –15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0689740002,	електронна пошта	v_fedak@ukr.net	дистанційна підтримка	Zoom; Moodle
---------	-------------	------------------	-----------------	-----------------------	--------------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, історичні факти зародження, розвитку та сучасні тенденції готельно-ресторанної справи та фактори, які впливали на цей процес, про роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
Формат	лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- розуміння теоретичних аспектів основ гостинності - історичний розвиток підприємств гостинності, сучасні тенденції та стан сфери готельно-ресторанного бізнесу / індивідуальні завдання, тестування - застосовування на практиці основних принципів та правил високоякісного обслуговування / індивідуальні завдання, тестування - визначати підходи і манери обслуговування споживачів різних психологічних типів / індивідуальні завдання, тестування - розробляти стандарти культури обслуговування в сфері готельно-ресторанної справи / індивідуальні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 18 годин лекції, 12 години семінарські; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговоренні дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ОСОБЛИВОСТІ ІСТОРИЧНОГО ТА СУЧАСНОГО РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ

Лекція 1.	Вступ. Поняття гостинності та індустрії гостинності, визначення та терміни	Семінарське заняття СЗ 1	Теоретичні аспекти основ гостинності	Самостійна робота	Закріпити теоретичні знання щодо основних термінів та визначень, а також моделі гостинності, її концепції та факторів впливу
Лекція 2.	Історичний розвиток гостинності у різних країнах світу	СЗ 2	Ретроспективний аналіз розвитку індустрії гостинності.		Поглиблення знань з еволюції гостинності та розвитку підприємств гостинності, впливу науково-технічного прогресу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу у період ХХ початку ХХІ
Лекція 3.	Сучасні тенденції розвитку системи гостинності у різних країнах світу	СЗ 3	Напрямки розвитку гостинності сучасного періоду у різних країнах світу		Поглиблення знань щодо стану та напрямів розвитку готельного та ресторанного господарств у період ХХ-ХХІ століть у різних країнах світу.

Модуль 2. ОСНОВИ СУЧАСНОЇ ГОСТИННОСТІ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Лекція 4.	Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства	СЗ 4	Основні фактори формування гостинності та бездоганного сервісу	Самостійна робота	Закріпити теоретичні знання з етичних, психологічних та естетичних аспектів гостинності в підприємствах ресторанного та готельного господарства, основних принципів та правил високоякісного обслуговування, а також бездоганного сервісу як основи формування гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.
Лекція 5.	Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності	СЗ 4	Роль обслуговуючого персоналу у створенні атмосфери гостинності		Поглиблення теоретичних знань щодо корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу та особливостей її формування.
Лекція 6.	Основи корпоративної культури	СЗ 5	Основи корпоративної культури		
Лекція 7	Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	СЗ 6	Формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
Лекція 8	Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності	СЗ 6	Порядок проведення робіт для розробки стандартів сервісу.		Закріпити теоретичні знання з визначення принципів формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та встановлення стратегії конкуренції на ринку готельно-ресторанних послуг та їх характеристики.
					Закріпити теоретичні знання щодо основних факторів, що впливають на сприйняття споживачів, стандартів обслуговування: цілі та завдання, навчитися розробляти стандарти обслуговування для різних категорій співробітників.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. 20 Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel_ogl2023.pdf
2. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. Франка. Київ :ЦУЛ, 2021. 336 с. :табл., рис. Бібліогр.: с. 238-250.
3. Гостинність: навчально-методичний посібник/ О.В. Дишкантюк, Л.А. Тітомир, А.В. Марковська.-Одеса: Олді+. 2022-92с.
4. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. - К. : Кондор, 2021. – 405 с.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма «Основи гостинності». Уклад.: Н.Ю. Балацька, Д.М. Одарченко, К.В. Каленік, В.І. Скриннік, – Х.: ДБТУ, 2022. – 26 с.
2. Опорний конспект лекцій з курсу «Основи гостинності». Уклад.: Н.Ю. Балацька, К.В. Каленік – Х.: ДБТУ, 2022. – 128 с.
3. Методичні рекомендації до семінарських занять з курсу «Основи гостинності» Уклад.: Н.Ю. Балацька Д.М. Одарченко, К.В. Каленік, В.І. Скриннік – Х.: ДБТУ, 2022. – 27 с.
4. Основи гостинності: метод. вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; уклад.: В. І. Скриннік, К. В. Каленік, Н. Ю. Балацька ; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2022. 82 с

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на семінарських заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.