

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 11/1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р.,

протокол № 5

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ»

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

28 серпня 2023 р.,

протокол № 7

Г.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробники: к.е.н., ст. викл. Віталіна КАЛЕНСЬКА,
асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Діна ЯРМОЛЮК

Житомир
2023-2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	нормативна (нормативна, за вибором)	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	-
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
		3-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 5,6	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		0 год.	-
Самостійна робота			
56 год.	-	Вид контролю: залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 54 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Завдання навчальної дисципліни

- вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;
- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- виявити фактори, що впливають на розвиток розвитку готельної та ресторанної справи;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанною індустрією;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей;
- розвинути навички пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування;
- ознайомитись зі змістом і формами практичної діяльності в галузі соціального-культурного сервісу.

За результатами вивчення дисципліни студент повинен *знати*:

- основні поняття і терміни готельної та ресторанної справи;
- розвиток, класифікацію та інтеграцію готельного бізнесу;
- нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності;
- основи менеджменту і маркетингу в індустрії гостинності;
- аспекти індустрії гостинності в соціально-економічному розвитку країни.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен *уміти*:

- знаходити оптимальні рішення, реалізація яких передбачається як у поточному періоді, так і в перспективі з метою розширення асортименту послуг і впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- виробляти оптимальні стратегічні рішення, забезпечуючи стійку роботу колективу;
- набути навичок використання теоретичних знань у практичній діяльності; самостійно працювати з економічною літературою та електронними

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 4

джерелами мережі Інтернет;

- грамотно підбирати і використовувати інформацію періодичної преси, нормативно-правову літературу та довідково-правові системи;
- уміти вести дискусії, грамотно аргументуючи свою точку зору, з питань господарської діяльності готельно-ресторанного закладу;
- забезпечувати високий рівень трудової, виробничої дисципліни;
- забезпечувати культуру процесів управління, культуру умов праці;
- сприяти піднесенню кваліфікаційного рівня працівників, вивченню іноземних мов і оволодіння прогресивними засобами обслуговування клієнтів;
- на основі комплексного аналізу визначати основні тенденції розвитку гостинності;
- сприяти розвитку творчого потенціалу працівників, заохочувати за новаторські ідеї;
- оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав.

Компетентності для дисципліни

Загальні компетентності

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. 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.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 02. 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.

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 5

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ВСТУП ДО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Тема 1. ПОНЯТТЯ, СТРУКТУРА ТА ЕВОЛЮЦІЯ ГОСТИННОСТІ

Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Історія становлення та розвитку сфери гостинності. Головні історичні періоди розвитку сфери гостинності в світі. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. “Гість” як головний об'єкт діяльності індустрії гостинності. Значення нематеріального чинника в індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Нормативно-правове регулювання індустрії гостинності в Україні.

Тема 2. ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: РОЗВИТОК, КЛАСИФІКАЦІЯ, ІНТЕГРАЦІЯ

Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Зміст основних понять готельного господарства. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії. Види сучасних засобів розміщення. Системи класифікації готелів у світі. Нові підходи до класифікації підприємств готельного господарства України. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика основних служб готелю. Принципи діяльності готельного підприємства. Правила надання готельних послуг. Призначення готелів, їх розташування у структурі міста. Основні фонди готельного господарства. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Формування предметно-просторового середовища готелю. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 3. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РОЗВИТОК, КОНЦЕПЦІЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ

Ринок ресторанних послуг. Розвиток ресторанного бізнесу: філософія, місія, мета та завдання. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Критерії оцінювання успіху концепції ресторану. Вибір місця розташування ресторану. Класифікація підприємств харчування. Формування понятійного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 6

апарату та класифікації діяльності у сфері ресторанного господарства України. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Демографічний бум. Брендинг. Альтернативні точки продажів. Глобалізація. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства.

Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Сутність процесу управління готельними підприємствами. Функціональна організаційна структура управління. Служби готельного підприємства. Технологія та організація прийому – розміщення – виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

Тема 5. БУДІВНЦТВО, АРХІТЕКТУРА, ІНТЕР'ЄР ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Архітектура та інтер'єр приміщень готелю. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності зовнішнього і внутрішнього простору. Кольори та освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний комфорт готелів.

Тема 6. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ, ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 7

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Тема 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет». Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

Тема 8. КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Поняття культури та якості готельних послуг. Програма культури сьогодення. Специфічні особливості якості послуг та якості продукції. Поняття й особливості якості готельних послуг. Якість обслуговування у готельній сфері. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.

Тема 9. ВСТУП ДО МЕНЕДЖМЕНТУ ГОСТИННОСТІ

Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності. Наукові підходи у менеджменті. Сутність категорій “управління” та “менеджмент”. Менеджмент індустрії: гостинності: цілі, завдання та види. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.

Тема 10. ПРОЦЕС ВИРОБЛЕННЯ І РЕАЛІЗАЦІЇ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ

Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Поняття і загальна характеристика лідерства. Тенденції кар’єрного зростання в індустрії гостинності.

Тема 11. ОСНОВИ МАРКЕТИНГУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Основні тенденції маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціювання на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 8

гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.

Тема 12. КАДРОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ – ОСНОВА ПРИБУТКОВОСТІ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма – запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Згуртованість та соціальний розвиток колективу. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Змістовий модуль 1. Вступ до готельно-ресторанної справи				
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	8	2	2	4
Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	10	2	2	6
Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	8	2	2	4
Тема 4. Організація готельного господарства	8	2	2	4
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	12	2	4	6
Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	2	4	4
Разом змістовий модуль 1	56	12	16	28
Змістовий модуль 2. Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності				
Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	4	2	4
Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	8	2	2	4
Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності	14	4	4	6
Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських	8	2	2	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 9

рішень у сфері гостинності				
Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	14	4	4	6
Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	10	4	2	4
Разом змістовий модуль 2	64	20	16	28
ВСЬОГО	120	32	32	56

5. Темати практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
Змістовний модуль 1		
1	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	2
2	Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	2
3	Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	2
4	Тема 4. Організація готельного господарства	4
5	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	2
6	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
Змістовний модуль 2		
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	2
9	Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності	4
10	Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	2
11	Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	4
12	Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2
РАЗОМ		32

6. Завдання для самостійної роботи

Формами організації самостійної роботи студентів при вивченні матеріалу навчальної дисципліни є:

- опрацювання основ лекційного матеріалу;
- підготовка до практичних занять, поточного контролю теоретичних знань;
- систематика вивченого матеріалу курсу перед екзаменом;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачені для самостійного опрацювання з підготовкою письмових звітів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 10

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
Змістовний модуль 1		
1	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	4
2	Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	6
3	Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація	4
4	Тема 4. Організація готельного господарства	4
5	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	6
6	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Змістовний модуль 2		
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	4
9	Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності	6
10	Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	4
11	Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	6
12	Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	4
РАЗОМ		56

7. Методи навчання

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.

- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.

- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 11

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

8. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Вступ до гостинності»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 4
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0 - 4

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 12

(максимальна оцінка - 13 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів двох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульних завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

9. Розподіл балів

Поточне тестування та самостійна робота											Сума	
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2						100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
M1 (13)						M2 (13)						

Шкала оцінювання

За шкалою	Залік	Бали
A	Зараховано	90-100
B	Зараховано	82-89
C		74-81
D	Зараховано	64-73
E		60-63
FX	Не зараховано	35-59
F	Не зараховано	0-34

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 13

10. Рекомендована література

Основна література

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
2. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
3. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с
4. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

Додаткова література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.
3. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладигенська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: <http://zumf.com/doc/449/>
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК19- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 15 / 14

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

6. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.

7. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.

8. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін'юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.

9. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.

10. Бізнес в Україні. URL: <http://www.ukrbiz.net>.