

Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Завідувачка кафедри туризму
та економіки підприємства
Безугла Л.С.
«05» грудня 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	24 Сфера обслуговування
Рівень вищої освіти	075 Маркетинг
Освітньо-професійна програма	242 Туризм
Спеціалізації	Перший (бакалаврський)
Статус	«Маркетинг»
Загальний обсяг	«Туризм»
Форма підсумкового контролю	-
Термін викладання	вибіркова
Мова викладання	4 кредити ЄКТС (120 годин)
	Диференційований залік
	8-й семестр, 15 чверть
	українська

Викладач: к.е.н., доцентка кафедри туризму та економіки підприємства Белобородова М.В.

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__ р.
(підпис, ПІБ, дата)

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельно-ресторанна діяльність» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 075 Маркетинг та 242 Туризм. Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», каф. туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2022. 15 с.

Розробниця: к.е.н., доцентка кафедри туризму та економіки підприємства
Белобородова Марія Валеріївна

Робоча програма регламентує:

- мету дисципліни;
- дисциплінарні результати навчання, сформовані на основі трансформації очікуваних результатів навчання освітньої програми;
- базові дисципліни;
- обсяг і розподіл за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять;
- програму дисципліни (тематичний план за видами навчальних занять);
- алгоритм оцінювання рівня досягнення дисциплінарних результатів навчання (шкали, засоби, процедури та критерії оцінювання);
- інструменти, обладнання та програмне забезпечення;
- рекомендовані джерела інформації.

Робоча програма призначена для реалізації компетентнісного підходу під час планування освітнього процесу, викладання дисципліни, підготовки здобувачів до контрольних заходів, контролю провадження освітньої діяльності, внутрішнього та зовнішнього контролю забезпечення якості вищої освіти, акредитації освітніх програм у межах спеціальності.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм (протокол №3 від 01.12.2022 р.).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ	Ошибка! Закладка не определена.
3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ	4
4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	4
5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	5
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	7
6.1. Шкали	7
6.2. Засоби та процедури.....	8
6.3. Критерії.....	8
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	11
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	13

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – здобуття теоретичних знань та набуття практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації готельно-ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі.

Реалізація мети вимагає декомпозиції програмних результатів навчання в дисциплінарні, та відбір змісту навчальної дисципліни за цим критерієм.

2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Дисциплінарні результати навчання (ДРН)	
шифр ДРН	Зміст
ДРН1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування туристів
ДРН2	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації готельно-ресторанного обслуговування туристів
ДРН3	Знати особливості організації праці в готельно-ресторанних закладах
ДРН4	Розуміти принципи і технологічні процеси готельно-ресторанного господарства та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)
ДРН5	Знати сучасні методи та підходи організації готельно-ресторанної діяльності

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Базовими дисциплінами є освітні компоненти, що вивчалися здобувачами протягом першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на I, II, III, IV курсах, які формують компетентності зі здатності до ініціативності, відповідальності та навичок щодо безпечної діяльності майбутнього профілю роботи.

4. ОБСЯГ І РОЗПОДІЛ ЗА ФОРМАМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ТА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Вид навчальних занять	Розподіл за формами навчання, години					
	денна			заочна		
	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота	обсяг	аудиторні заняття	самостійна робота
лекційні	58	28	30	66	6	60
практичні	58	14	44	54	4	50
контрольні заходи	4	4	-	-	-	-
РАЗОМ	120	46	74	120	10	110

5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ ЗА ВИДАМИ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
	ЛЕКЦІЇ	58
ДРН3 ДРН4	Тема 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ТИПІВ ЗАСОБІВ РОЗМІЩЕННЯ 1.1 Характеристика закладів розміщення готельного типу 1.2 Характеристика закладів розміщення для автотуристів 1.3 Характеристика закладів розміщення водного туризму	4
ДРН3 ДРН4	Тема 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ВІДПОЧИНКУ 2.1 Характеристика готелів для екскурсійного туризму 2.2 Характеристика підприємств розміщення по типу таймшер, кономініум 2.3 Характеристика спеціалізованих готелів	4
ДРН5	Тема 3. ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ В ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ 3.1 Основні типи планування в готелях 3.2 Головні типи приміщень 3.3 Функціональна організація адміністративно-господарських приміщень в готелях	4
ДРН-5	Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ 4.1 Організація житлового поверху в готелях 4.2 Планування та функціональна організація житлового номеру в готелях 4.3 Організація приміщень вестибюльної групи 4.4 Функціональна та планувальна організація приміщень громадського призначення	4
ДРН-5	Тема 5. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНИХ СЛУЖБ 5.1 Підходи до класифікації служб і відділів готельних комплексів 5.2 Склад і функції готельних служб 5.3 Організація та функції адміністративно-управлінської служби 5.4 Організація і функції фінансово-комерційної служби	5
ДРН-5	Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СЛУЖБИ НОМЕРНОГО ФОНДУ 6.1 Організаційно-функціональна структура номерного фонду 6.2 Персонал служби номерного фонду 6.3 Організація роботи білизняної	4
ДРН1 ДРН2	Тема 7. МАТЕРІАЛЬНА БАЗА І СТАНДАРТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ В НОМЕРАХ 7.1 Матеріальна база номерного фонду 7.2 Обслуговування іноземних гостей та VIP персон 7.3 Використання електронних замкових систем у готелях	4

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
ДРН3 ДРН4	<p>Тема 8. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО І МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ</p> <p>8.1 Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами</p> <p>8.2 Джерела постачання та постачальники продуктів</p> <p>8.3 Організація постачання</p>	5
ДРН3 ДРН4	<p>Тема 9. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p>9.1 Організація праці в підприємствах готельного господарства</p> <p>9.2 Характеристика основних груп працівників підприємства готельного господарства</p> <p>9.3 Організація і управління службою харчування у готелях</p>	4
ДРН4 ДРН5	<p>Тема 10. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p>10.1 Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства</p> <p>10.2 Поняття «меню». Види меню та їх характеристика</p> <p>10.3 Нормативно-технічна та технологічна документація</p>	4
ДРН4 ДРН5	<p>Тема 11. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ <small>Ошибка! Закладка не определена.</small></p> <p>11.1 Класифікація методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>11.2 Характеристика методів обслуговування. Характеристика форм самообслуговування</p> <p>11.3 Характеристика форм самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами. Характеристика форм обслуговування офіціантами</p> <p>11.4 Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдетель, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє)</p>	4
ДРН1 ДРН2	<p>Тема 12. ОПТИМАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАННОГО ЗАЛУ. ТЕХНОЛГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ</p> <p>12.1 Психологія гостя. Зустріч і розміщення споживачів</p> <p>12.2 Ринкова концепція ресторанного закладу. Прийом та оформлення замовлення. Виконання замовлення. Розрахунок зі споживачем</p> <p>12.3 Специфіка обслуговування дипломатичного прийому</p>	4
ДРН3 ДРН4	<p>Тема 13. КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛADOVA БІЗНЕСУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</p> <p>13.1 Поняття «кейтерінг». Види кейтерінгу</p> <p>13.2 Поняття «фьюжн». Кухня – фьюжн</p> <p>13.3 Поняття «молекулярна кулінарія»</p> <p>13.4 Новітні технології в ресторанному господарстві</p> <p>13.5 Гастротури. Поняття. Види</p>	4

Шифри ДРН	Види та тематика навчальних занять	Обсяг складових, години
ДРН2 ДРН3 ДРН5	Тема 14. УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 14.1. Вимоги до обслуговуючого персоналу. 14.2. Особливості роботи у сфері сучасного ресторанного бізнесу. 14.3. Планування чисельності обслуговуючого персоналу. 14.4. Професійна етика персоналу в сфері харчування.	4
КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ		2
ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ		58
ДРН1 ДРН2 ДРН3 ДРН4 ДРН5	Тема 1. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в умовах інтернаціоналізації та глобалізації світового економічного простору	8
	Тема 2. Управління та забезпечення послугами гостинності в готельній індустрії	8
	Тема 3. Класифікація закладів готельного-ресторанного господарства та управління ними	8
	Тема 4. Посади в готельно-ресторанній індустрії. Вимоги до персоналу	8
	Тема 5. Управління та бронювання готельних послуг	7
	Тема 6. Управління службами з надання основних та допоміжних послуг в готельному господарстві.	8
	Тема 7. Кейтеринг – організація виїзного обслуговування	7
КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ		2
РАЗОМ		120

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання досягнень здобувачів здійснюється за допомогою прозорих процедур, що ґрунтуються на об'єктивних критеріях відповідно до Положення університету «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти», <https://cutt.ly/RER787v>. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувача за дисципліною.

6.1 Шкали

Оцінювання навчальних досягнень студентів НТУ «ДП» здійснюється за рейтинговою (100-бальною) та інституційною шкалами. Остання необхідна (за офіційною відсутністю національної шкали) для конвертації (переведення) оцінок мобільних студентів.

Шкали оцінювання навчальних досягнень студентів НТУ «ДП»

Рейтингова	Інституційна
90...100	відмінно / Excellent
74...89	добре / Good
60...73	задовільно / Satisfactory
0...59	незадовільно / Fail

Кредити навчальної дисципліни зараховується, якщо студент отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації.

6.2 Засоби та процедури

Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань за умови, якщо набрана кількість балів з поточного контролю та самостійної роботи складатиме не менше 60 балів.

Поточна успішність складається з успішності за 7 практичних робіт (кожна максимально оцінюється у 5 балів) та контрольної роботи за підсумками лекційних занять (містить 40 питань по 1 балу кожне) та оцінок за виконання самостійної роботи у вигляді презентації, яка захищається на практичних заняттях. Отримані бали додаються і є підсумковою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни. Максимально за поточною успішністю здобувач вищої освіти може набрати 100 балів.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Залік відбувається у формі письмової ККР, білети містять тести (60 питань по 1 балу за кожну вірну відповідь) і відкриті запитання (8 запитань по 5 балів за кожне) Кожний тест має один правильний варіант відповіді. Відкриті запитання оцінюються шляхом співставлення з еталонними відповідями. Максимальна кількість балів за диференційований залік: 100
Практичні заняття	Містять ситуаційні вправи або обговорення дискусійних питань. Критерії оцінювання деталізовані в методичних рекомендаціях до практичних робіт і доводяться викладачем до здобувачів окремо перед кожною практичною роботою (7 занять по 5 балів).
Самостійна робота	Кожен здобувач повинен/на підготувати презентацію, яку необхідно захистити на практичних заняттях. Презентація оцінюється у 25 балів.
Контрольні заходи	Охоплює матеріали лекційного курсу. Контрольна робота містить 40 тестових питань по 1 балу кожне

6.3 Критерії

6.3.1. Критерії оцінювання *участі у дискусіях*

Оцінюється в 5 балів, при чому:

0 – студент не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію;

1-2 – студент дає неповні, поверхневі, необґрунтовані відповіді на поставлені запитання;

3-4 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, але не здатний аргументовано захищати свою позицію;

5 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, здатний аргументовано захищати свою точку зору

6.3.2. Критерії оцінювання *ситуаційних вправ*:

5 балів: отримано правильну відповідь (згідно з еталоном), використано практичні приклади з вітчизняної та міжнародної практики на підтвердження власної думки, при розв'язанні ситуаційної вправи є посилання на відповідні нормативно-правові акти, статистичну інформацію, міжнародні рейтинги та індекси.

4 бали: отримано правильну відповідь з незначними неточностями згідно з еталоном, є часткові посилання на нормативно-правову та статистичну інформацію, є практичний приклад.

3 бали: отримано неправильну відповідь, проте наведено пояснення та обґрунтування власної думки, практичні приклади (допускається неточне трактування джерел)

2 бали: отримано неправильну відповідь, є часткове обґрунтування власної позиції.

1 бал: наведено неправильну відповідь, до якої не надано жодних пояснень.

6.3.3. Критерії оцінювання *самостійної роботи*:

Критеріями оцінювання самостійної роботи здобувачів є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних заняттях.

Оцінювання самостійної роботи відбувається через захист презентацій на практичних заняттях, причому:

Критерії	Бальна шкала оцінки за критерієм
1. Усна доповідь: логіка побудови доповіді, повнота розкриття основних етапів дослідження; вміння чітко, ясно і стисло викладати сутність і результати дослідження; відповідність доповіді матеріалу презентації, дотримання структури доповіді	0 – доповідь не підготовлена, студент не спроможний чітко і ясно викласти сутність і результати дослідження; 1-2 - доповідь підготовлена, студент викладає загальні неузгоджені та часткові результати дослідження; 3-6 – доповідь підготовлена, але логіка доповіді не відпрацьована, презентація не відображає повністю основні етапи роботи, студент може викласти результати дослідження; 7-9 – доповідь логічно побудована, але студент не повно розкриває результати дослідження; 10 – доповідь логічно побудована, студент чітко, ясно, стисло і повно викладає сутність і результати дослідження, дотримується структури доповіді

<p>2. Відповіді на питання. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей, вміння аргументовано захищати свої висновки</p>	<p>0 – студент не спроможний дати відповідь на запитання, відстоювати свою позицію; 1-2 – студент дає неповні, поверхневі, необґрунтовані відповіді на поставлені запитання; 3-4 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, але не здатний аргументовано захищати свою позицію; 5 – студент дає повні і ґрунтовні відповіді на запитання, здатний аргументовано захищати свою точку зору</p>
<p>3. Організація презентації. Використання та якість підготовки демонстраційних матеріалів: відповідність дизайну змістом і темою роботи; ергономічність, наочність та оформлення слайдів; ємність та стислість подання текстового матеріалу на слайді; повнота та відповідність темі графічного (ілюстративного) матеріалу</p>	<p>0 – демонстраційні матеріали відсутні; 1-2 – демонстраційні матеріали є, але оформлення слайдів не розкриває тему та перешкоджає сприйняттю змісту результатів дослідження, текст важко читається, студент не використовує зміст слайдів для аргументації; 2-3 – демонстраційні матеріали є, використані засоби наочності інформації, але неякісно оформлені, мають місце помилки та неузгодженості, відсутні посилання на використані джерела, відсутні назви рисунків, діаграм; кількість слайдів не відповідає тривалості виступу; 4 – демонстраційні матеріали є, використані засоби наочності інформації, але мають місце помилки та неузгодженості; 5 – презентація гарно організована, оформлення слайдів розкриває тему, текст легко читається, доповідь супроводжується засобами наочності інформації гарної якості, які допомагають найбільш повно розкрити тему, інформація виділяється за допомогою кольору, розміру, ефектів анімації тощо.</p>
<p>Власні висновки та пропозиції</p>	<p>0 – висновку немає; 1 – висновок не відповідає сформульованій у вступі проблемі або не пов'язаний з аргументами та прикладами; 2 – висновок лише частково відповідає тезі або лише частково пов'язаний з аргументами та прикладами 3-4 – висновок сформульовано, він достатньо відповідає запропонованій темі; 5 – висновок чітко відповідає запропонованій темі й органічно пов'язаний із аргументами, прикладами, фактичним матеріалом, наведеним в основній частині презентації, містить оригінальне бачення висвітленої автором проблеми.</p>
<p>Максимальна кількість балів</p>	<p>25</p>

6.3.4. Критерії оцінювання *письмової контрольної роботи*:

Контрольна робота містить: 40 тестових завдань з чотирма варіантами відповідей, правильна відповідь оцінюється у 1 бал.

Зміст критеріїв спирається на компетентнісні характеристики, визначені НРК для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (подано нижче).

**Загальні критерії досягнення результатів навчання для
6-го кваліфікаційного рівня за НРК**

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
Знання		
- концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень; - критичне осмислення основних теорій, принципів методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Відповідь відмінна – правильна, обґрунтована, осмислена. Характеризує наявність: - концептуальних знань; - високого ступеню володіння станом питання; - критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності Відповідь містить негрубі помилки або описки	95-100
	Відповідь правильна, але має певні неточності	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	80-84
	Відповідь правильна, але має певні неточності, недостатньо обґрунтована та осмислена	74-79
	Відповідь фрагментарна	70-73
	Відповідь демонструє нечіткі уявлення студента про об'єкт вивчення	65-69
	Рівень знань мінімально задовільний	60-64
Рівень знань незадовільний	<60	
Уміння		
- розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації (даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	Відповідь характеризує уміння: - виявляти проблеми; - формулювати гіпотези; - розв'язувати проблеми; - обирати адекватні методи та інструментальні засоби; - збирати та логічно й зрозуміло інтерпретувати інформацію; - використовувати інноваційні підходи до розв'язання завдання	95-100
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності з негрубими помилками	90-94
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації однієї вимоги	85-89
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації двох вимог	80-84
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації трьох вимог	74-79
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності, але має певні неточності при реалізації чотирьох вимог	70-73
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання в практичній діяльності при виконанні завдань за зразком	65-69
	Відповідь характеризує уміння застосовувати знання при виконанні завдань за зразком, але з неточностями	60-64
	Рівень умінь незадовільний	<60

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
Комунікація		
- донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності; здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію	Вільне володіння проблематикою галузі. Зрозумілість відповіді (доповіді). Мова: - правильна; - чиста; - ясна; - точна; - логічна; - виразна; - лаконічна. Комунікаційна стратегія: - послідовний і несуперечливий розвиток думки; - наявність логічних власних суджень; - доречна аргументації та її відповідність відстоюваним положенням; - правильна структура відповіді (доповіді); - правильність відповідей на запитання; - доречна техніка відповідей на запитання; - здатність робити висновки та формулювати пропозиції	95-100
	Достатня зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія з незначними хибами	90-94
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добре володіння проблематикою галузі. Добра зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано п'ять вимог)	74-79
	Задовільне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та доречна комунікаційна стратегія (сумарно не реалізовано сім вимог)	70-73
	Часткове володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано дев'ять вимог)	65-69
	Фрагментарне володіння проблематикою галузі. Задовільна зрозумілість відповіді (доповіді) та комунікаційна стратегія з хибами (сумарно не реалізовано 10 вимог)	60-64
	Рівень комунікації незадовільний	<60
Автономність та відповідальність		
- управління комплексними	Відмінне володіння компетенціями менеджменту особистості, орієнтованих на:	95-100

Опис кваліфікаційного рівня НРК	Вимоги до знань, умінь, комунікації, автономності та відповідальності	Показник оцінки
<p>діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах;</p> <p>- відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;</p> <p>- здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності</p>	<p>1) управління комплексними проектами, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дослідницький характер навчальної діяльності, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особисту позицію; - здатність до роботи в команді; - контроль власних дій; <p>2) відповідальність за прийняття рішень в непередбачуваних умовах, що включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обґрунтування власних рішень положеннями нормативної бази галузевого та державного рівнів; - самостійність під час виконання поставлених завдань; - ініціативу в обговоренні проблем; - відповідальність за взаємовідносини; <p>3) відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - використання професійно-орієнтованих навичок; - використання доказів із самостійною і правильною аргументацією; - володіння всіма видами навчальної діяльності; <p>4) здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, що передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ступінь володіння фундаментальними знаннями; - самостійність оцінних суджень; - високий рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок; - самостійний пошук та аналіз джерел інформації 	
	Упевнене володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано дві вимоги)	90-94
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано три вимоги)	85-89
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано чотири вимоги)	80-84
	Добре володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано шість вимог)	74-79
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано сім вимог)	70-73
	Задовільне володіння компетенціями менеджменту особистості (не реалізовано вісім вимог)	65-69
	Рівень автономності та відповідальності фрагментарний	60-64
	Рівень автономності та відповідальності незадовільний	<60

7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

На навчальних заняттях студенти повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; Zoom; інсталюваний на ПК та /або мобільних гаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Bieloborodova M., Kogan A. Business planning in the restaurant industry. *Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 8–9 квіт. 2021 р., м. Дніпро; М-во освіти і науки України, ДНУ ім. О. Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. С. 3-5.
2. Bieloborodova M., Bessonova A. Ways of greening services in recreational facilities of Ukraine. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 68. С. 180-186. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2022/68_2022/34.pdf
3. Байлик С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підручник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Белобородова М.В. Стейкхолдер-менеджмент в діяльності сервісних організацій. *Економіка і менеджмент 2021: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку*: зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 8–9 квіт. 2021 р., м. Дніпро; М-во освіти і науки України, ДНУ ім. О. Гончара. – Дніпро: ДНУ ім. О. Гончара, 2021. С. 14-16
5. Белобородова, М.В., Зайченко, К.М. *Підвищення ефективності діяльності підприємства на основі управління бізнес-процесами*. Бізнес Інформ. 2021. 12. С. 294–300. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-12-294-300>
6. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
7. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 Сфера обслуговування. Бердянськ, 2013. 65 с.
8. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с. <http://194.44.152.155/elib/local/sk791139.pdf>
9. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
11. Онлайн курс про те, як розвивати готельно-ресторанний бізнес в посткарантинні часи <https://cocacola.ed-era.com/>

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Готельно-ресторанна діяльність»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальностей 075 Маркетинг та 242 Туризм

Розробниця: Белобородова Марія Валеріївна

В редакції авторки

Електронний ресурс

Видано
у Національному технічному університеті
«Дніпровська політехніка».
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1842 49005, м. Дніпро,
просп. Д. Яворницького, 19