Міністерство освіти і науки України
Національний технічний університет
«Дніпровська політехніка»

Кафедра туризму та економіки підприємства

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
завідувач кафедри туризму
та економіки підприємства
Людмила БЕЗУГЛА _____
«20» жовтня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Галузь знань	05, 07, 24, 29
Спеціальність	051, 071, 072, 075, 242, 291
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійна програма	«Економіка», «Облік і оподаткування», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Маркетинг», «Туризм», «Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії»
Статус	Вибіркова
Загальний обсяг	4 кредитів ЄКТС (120 годин)
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік
Термін викладання	8-й семестр, 15 чверть
Мова викладання	українська

Викладач: к.держ.упр., доц. кафедри туризму та економіки підприємства Захарова С.Г.

Дніпро
НТУ «ДП»
2023

Робоча програма навчальної дисципліни «Готельно-ресторанна діяльність» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 051, 071, 072, 075, 242, 291 Нац. техн. ун-т. «Дніпровська політехніка», кафедра туризму та економіки підприємства. Д.: НТУ «ДП», 2023. 16 с.

Розробниця: к.держ.упр., доц. кафедри туризму та економіки підприємства Захарова С.Г.

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.

Погоджено рішенням науково-методичної комісії спеціальності 242 Туризм і рекреація (242 Туризм) (протокол №2 від 20.10.2023 р.).

ЗМІСТ

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 4
2. ОЧІКУВАНІ ДИСЦИПЛІНАРНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ..... 4
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..... 8
6.1. Шкали 8
6.2. Засоби та процедури..... 9
6.3. Критерії..... 9
7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....13
8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ 13

1. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни – засвоєння теоретичних знань та опанування практичних навичок надання готельних та ресторанних послуг, а також формування комплексу теоретичних знань і умінь щодо розробки та здійснення сучасної політики обслуговування гостей в закладах розміщення і харчування, контроль дотримання персоналом правил обслуговування клієнтів, аналіз та оцінка системи заходів щодо безпеки проживання в готелях.

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**
ДРН-1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування туристів
ДРН-2	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації готельно-ресторанного обслуговування туристів
ДРН-3	Знати особливості організації праці в готельно-ресторанних закладах
ДРН-4	Розуміти принципи і технологічні процеси готельно-ресторанного господарства та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально- психологічна, економічна, техніко-технологічна)
ДРН-5	Знати сучасні методи та підходи організації готельно-ресторанної діяльності

3. БАЗОВІ ДИСЦИПЛІНИ

Додаткових вимог до базових дисциплін не встановлюється.

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	66	30	36	66	6	60
практичні	54	16	38	54	4	50
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	**66**
ДРН-1 ДРН-5	**Тема 1. Сутність та становлення індустрії гостинності.** Готельні послуги в сфері гостинності. Готельні підприємства, їх класифікація. Готельні ланцюги: класифікація та форми управління. Типологія готельних підприємств	3
ДРН-1 ДРН-3 ДРН-5	**Тема 2. Функціональне призначення готельного підприємства, класифікація готельних номерів.** Будівельні рішення та складові матеріально-технічної бази готелю. Будівлі та приміщення сучасного готельного підприємства. Роль дизайну в готельному бізнесі. Планування та вимоги до готельних споруд. Типологія готельних номерів.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 3. Технологічний цикл виробництва готельних послуг.** Основні служби готелю. Організація прийому і розміщення гостей. Бронювання готельних послуг. Порядок і документальне оформлення проживання в готелі громадян України та іноземних громадян. Зустріч, реєстрація та поселення гостей. Порядок розрахунків з клієнтами готельного-підприємства.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 4. Служба управління номерним фондом та служба хаускіпінг, функції, організаційна структура, посадові інструкції та стандарти обслуговування**. Організація і технологія обслуговування номерного фонду. Клінінгові технології в готельному господарстві. Види прибиральних робіт. Комплектація візка покоївки.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 5. Організація надання додаткових послуг в готелі.** Залежність кількості та асортименту додаткових послуг від призначення та категорії готелю. Побутові, торговельні, транспортні, екскурсійні, бізнес-послуги, спортивно-оздоровчі, анімаційні та інші додаткові послуги.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 6. Основні та додаткові служби готельного підприємства.** Основні служби готелю – служби рецепшн, хаускіпінг, служба харчування. Додаткові служби готелю. Організаційна структура, функціональні обов`язки, посадові інструкції. Стандарти для персоналу служб.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 7. Організація та формування системи безпеки готелю.** Вимоги нормативно-правових документів щодо забезпечення безпеки життя здоров`я та майна громадян та охорони навколишнього середовища. Служба безпеки, функціональні обов`язки. Системи відеонагляду, сейфи та міні-сейфи, електронні ключи. Системи протипожежної безпеки.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 8. Організаційно-економічні рішення у сфері готельної діяльності.** Коефіцієнти завантаженості готельного підприємства. Рентабельність і прибуток готельного підприємства. Маркетингові стратегії просування готельного підприємства на ринок.	3

ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 9. Уніфікація готельних послуг.** Стандартизація. Сертифікація готельних послуг. Сертифікація відповідності послуг.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 10. Управління і проектування якості надання готельних послуг.** Система TQM.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 11. Дефекти сервісу. Робота з критикою та претензією.** Робота з чек-листами. Види чек-листів. Порядок розробки та тестування чек-листів. Нестандартні ситуації в роботі з гостями.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 12. Стандарти обслуговування.** Стандарти для обслуговуючого персоналу ДСТУ 4269. Стандарти підприємств, стандарти служб. Вимоги до професіоналізму, зовнішнього вигляду, культури поведінки, знанню іноземних мов. Професійні обов'язки в стандартах обслуговування. Посадові інструкції.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 13. Особливості організації ресторанного господарства в індустрії гостинності**. Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Типізація та характеристика підприємств громадського харчування. Основні підходи до класифікації підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.	3
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 14. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства**. Форми і методи обслуговування, особливості. Повносервісний ресторан з обслуговуванням офіціантами, часткове обслуговування офіціантами, самообслуговування. Французький, американський та інші методи обслуговування, відмінності.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 15. Приміщення для організації обслуговування споживачів.** Торговельні та виробничі приміщення, вимоги до розрахунку площі та планувального рішення. Розрахунок площі згідно з ДСТУ, ДБН, Санітарними нормами і правилами. Заготівельні та доготівельні цехи, складські приміщення, допоміжні приміщення.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 16. Інтер'єр закладів ресторанного господарства.** Концептуальне рішення. Дизайн, стиль, кольорове рішення, меблі, освітлення та озеленення. Вимоги до розстановки меблів. Оформлення приміщень для організації обслуговування клієнтів текстилем та предметами декоративно-прикладного мистецтва.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 17. Матеріально-технічне оснащення закладів ресторанного господарства**. Устаткування підприємств ресторанного господарства. Скатертини, рушники для обслуговування, посуд та прибори.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 18. Характеристика та асортимент посуду, посуд для сервіровки столу**. Скляний, порцеляновий, фаянсовий, металевий, керамічний посуд, вимоги до посуду. Посуд для виробничих приміщень. Види сервірування. Сервірування сніданків, обідів, вечерь, бенкетів. Столовий етикет.	3

ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 19. Організація і технологія повсякденного обслуговування у закладах ресторанногогосподарства**. Повне обслуговування офіціантами. Порядок подачі блюд.	2
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 20. Організація та технологія обслуговування бенкетів і прийомів.** Повне та часткове обслуговування бенкетів офіціантами. Розрахунок чисельності обслуговуючого персоналу, площі та необхідного устаткування в залежності від виду бенкету. Кейтерингове обслуговування.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 21. Меню, види і правила складання.** Меню – визитівка ресторанного підприємства. Вимоги до складання і оформлення меню в залежності від концепції ресторанного підприємства. Електронне меню.	2
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 22. Особливості обслуговування напоями.** Безалкогольні та алкогольні напої, їх класифікація. Види посуду для обслуговування напоями. Організація роботи та характеристика барів. Еногастрономія.	3
ДРН-1 ДРН-4 ДРН-5	**Тема 23. НАССР – система безпеки харчової продукції.** Впровадження системи НАССР в Україні. Основні положення системи. Імплементація положень системи НАССР з Європейськими стандартами.	2
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	**54**
ДРН-1 ДРН-2 ДРН-3 ДРН-4 ДРН-5	Готельні послуги в сфері гостинності. Готельні підприємства, їх класифікація.	2
	Будівельні рішення та складові матеріально-технічної бази готелю.	2
	Технологічний цикл виробництва готельних послуг. Організація роботи служби рецепшн. Бронювання готельних місць в програмі Servio.	2
	Клінінгові технології в готельному господарстві	2
	Організація надання додаткових послуг в готелі, види додаткових послуг, служби, їх структура та функції.	2
	Організаційна структура, функціональні обов`язки, посадові інструкції для персоналу основних та додаткових служб.	2
	Організація та формування системи безпеки готелю.	2
	Основні фінансові показники готельно-ресторанного підприємства.	2
	Порядок уніфікації готельних послуг.	2
	Побудова системи удосконалення якості в готельно-ресторанному підприємстві. Система TQM.	2
	Вимоги до складання регламентуючих та контролюючих чек-листів. Кейси щодо нестандартних та конфліктних ситуацій в обслуговуванні гостей.	2
	Розробка стандарту обслуговування.	2
	Основні підходи до класифікації підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.	3
	Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.	3

	Планування приміщень для організації обслуговування споживачів	3
	Концептуальне рішення дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства.	4
	Вимоги до устаткування підприємств ресторанного господарства	2
	Види посуду та сервірування. Схеми сервірування сніданків, обідів, вечерь, бенкетів. Столовий етикет	2
	Повне обслуговування офіціантами. Порядок подачі блюд	2
	Повне та часткове обслуговування бенкетів офіціантами. Кейтерингове обслуговування	4
	Вимоги до складання і оформлення меню в залежності від концепції ресторанного підприємства	2
	Безалкогольні та алкогольні напої, їх класифікація. Види посуду для обслуговування напоями. Еногастрономія.	3
	Основні положення системи НАССР	2
РАЗОМ		**120**

6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

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», http://surl.li/bgpuz. Досягнутий рівень компетентностей відносно очікуваних, що ідентифікований під час контрольних заходів, відображає реальний результат навчання здобувачів за дисципліною.

6.1. Шкали

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

Шкали оцінювання навчальних досягнень здобувачів НТУ «ДП»

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

Кредити навчальної дисципліни зараховуються, якщо здобувач отримав підсумкову оцінку не менше 60-ти балів. Нижча оцінка вважається академічною заборгованістю, що підлягає ліквідації відповідно до Положення про організацію освітнього процесу НТУ «ДП».

6.2. Засоби та процедури

Зміст засобів діагностики спрямовано на контроль рівня сформованості

знань, умінь/навичок, комунікації, відповідальності та автономії здобувачів за вимогами НРК до 6-го кваліфікаційного рівня під час демонстрації регламентованих робочою програмою результатів навчання.

Здобувачі на контрольних заходах мають виконувати завдання, орієнтовані на демонстрацію дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики, що надаються здобувачам на контрольних заходах у вигляді завдань для поточного та підсумкового контролю, формуються шляхом конкретизації вихідних даних та способу демонстрації дисциплінарних результатів навчання.

Засоби діагностики (контрольні завдання) для поточного та підсумкового контролю дисципліни затверджуються кафедрою.

Види засобів діагностики та процедур оцінювання для поточного та підсумкового контролю дисципліни подано нижче.

Засоби діагностики та процедури оцінювання

ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ			**ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ**	
навчальне заняття	**засоби діагностики**	**процедури**	**засоби діагностики**	**процедури**
лекції	контрольні завдання	виконання завдань під час лекцій	комплексна контрольна робота (ККР)	визначення сумарного результату поточних контролів виконання ККР під час заліку за бажанням здобувача
практичні	контрольні завдання	виконання завдань під час практичних занять		
	індивідуальне завдання	виконання завдань під час самостійної роботи		

Під час поточного контролю лекційні заняття оцінюються шляхом визначення якості виконання контрольних конкретизованих завдань. Практичні заняття оцінюються якістю виконання контрольних завдань.

За наявності рівня результатів поточних контролів з усіх видів навчальних занять не менше 60 балів, підсумковий контроль здійснюється без участі студента шляхом визначення середньозваженого значення поточних оцінок.

Незалежно від результатів поточного контролю кожен студент під час заліку має право виконувати ККР, яка містить завдання, що охоплюють ключові дисциплінарні результати навчання.

Кількість конкретизованих завдань ККР повинна відповідати відведеному часу на виконання. Кількість варіантів ККР має забезпечити індивідуалізацію завдання. Значення оцінки за виконання ККР визначається середньою оцінкою складових (конкретизованих завдань) і є остаточним.

6.3. Критерії

Реальні результати навчання студента ідентифікуються та вимірюються відносно очікуваних під час контрольних заходів за допомогою критеріїв, що описують дії студента для демонстрації досягнення результатів навчання.

Для оцінювання виконання контрольних завдань під час поточного контролю лекційних і практичних занять в якості критерію використовується коефіцієнт засвоєння, що автоматично адаптує показник оцінки до рейтингової шкали:

$$O_i = 100\ a/m,$$

де, a – число правильних відповідей або виконаних суттєвих операцій відповідно до еталону рішення; m – загальна кількість запитань або суттєвих операцій еталону.

Індивідуальні завдання та комплексні контрольні роботи оцінюються експертно за допомогою критеріїв, що характеризують співвідношення вимог до рівня компетентностей і показників оцінки за рейтинговою шкалою.

Зміст критеріїв спирається на компетентністні 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	95-100
	Відповідь містить негрубі помилки або описки	90-94
	Відповідь правильна, але має певні неточності	85-89
	Відповідь правильна, але має певні неточності й недостатньо обґрунтована	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	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

засобів, застосування інноваційних підходів	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
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 діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах; - відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб; - здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності	Відмінне володіння компетенціями менеджменту особистості, орієнтованих на: 1) управління комплексними проектами, що передбачає: - 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; 2) відповідальність за прийняття рішень в непередбачуваних умовах, що включає: - обґрунтування власних рішень положеннями нормативної бази галузевого та державного рівнів; - самостійність під час виконання поставлених завдань; - ініціативу в обговоренні проблем; - відповідальність за взаємовідносини; 3) відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб, що передбачає: - використання професійно-орієнтовних навичок; - використання доказів із самостійною і правильною аргументацією; - володіння всіма видами навчальної діяльності; 4) здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності, що передбачає: - ступінь володіння фундаментальними знаннями; - самостійність оцінних суджень; - високий рівень сформованості загально-навчальних умінь і навичок; - - самостійний пошук та аналіз джерел інформації	95-100
	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: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; перевірений доступ до застосунків Microsoft Office: Teams, Moodle; інстальований на ПК та /або мобільних ґаджетах пакет програм Microsoft Office (Word, Excel, Power Point); активований акаунт університетської пошти на Office365.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», затверджений наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225. URL:https://dnaop.com/html/29982/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003

2. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», затверджений наказом Держспоживстандарту України від 23.12.2003 р. № 225. URL:https://dnaop.com/html/29636/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4268_2003

3. ДСТУ 4527:2006 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1418-07#Text

4. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. № 19. URL : https://ips.ligazakon.net/document/reg9012?an=76&ed=2010_10_18

5. Порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), затверджений постановою КМУ від 15.03.2006 р. № 297. URL : https://ips.ligazakon.net/document/kp060297?an=40&ed=2012_09_05

6. Порядок встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), затверджений постановою КМУ від 29.07.2009 р. № 803. URL : https://ips.ligazakon.net/document/kp090803?an=16&ed=2020_10_28

7. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. К.: Держстандарт України. 1999

8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004

9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

10. Про порядок надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): Постанова КМУ від 15.03.2006р. № 297. URL : http://zakon3.rada.gov.ua

11. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб / Г. Я. Кругль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. 368 с. URL : https://library.udpu.edu.ua/library_files/437650.pdf

12. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручн. 2- вид. перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2012. 472 с. URL : https://shron1.chtyvo.org.ua/Malska_Marta/Hotelnyi_biznes_teoriia_ta_praktyka.pdf

13. Головко О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства : навч. посібник для вузів [Електронний ресурс]. URL : http://dspace.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/310/1/Organizacia%20gotel%20gospod.pdf

14. Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с. URL : http://eprints.kname.edu.ua/41618/1/%D0%9F%D0%95%D0%A7_2015_4%D0%9F

15. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібн. К. : Кондор, 2015. 752 с. [Електронний ресурс]. URL : https://lira-k.com.ua/preview/12458.pdf

16. Закон № 324/95 – Закон України «Про туризм» від 15.09. 1995, N 325/95-ВР (із змінами від 15.01.2015) URL : https://ips.ligazakon.net/document/z950324?ed=2020_10_16

17. Господарський Кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text

18. Закон України «Про курорти» від 05.10.2000, № 2026-III; (із змінами від 09.04.2014).

19. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.93, № 3682 –XII (із змінами від 15.01.2015).

20. Закон України «Про державну статистику» від 17.09.92, № 2614-12 (із змінами від 27.03.2014).

21. Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 № 1315-VII (із змінами від 15.01.2015).

22. Закон України «Про страхування» від 04.10.01, № 2745-III (із змінами від 05.03.2015).

23. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94, № 4004-XII (із змінами від 28.12.2014).

24. ДСТУ ISO 9000-01. Система управління якістю. Принципи та поняття. К.: Держстандарт України, 2001.

25. ДСТУ ISO 9001-01. Система управління якістю. Вимоги. К.: Держстандарт України. 2001.

26. ДСТУ ISO 9004-01. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. К.: Держстандарт України. 2001.

27. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. «Про Стратегію розвитку туризму та курортів на період до 2026 року». URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text

28. Постанова Кабінету Міністрів України від 6 серпня 2014 р. № 385 «Про затвердження Державної стратегії регіонального розвитку на період до 2020 року». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/385-2014-%D0%BF#Text

29. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручн. К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с.

30. Тимохіна Т.Л. Організація готельної справи: підручник [Електронний ресурс] URL: https://stud.com.ua/65698/turizm/organizatsiya_gotelnoyi_spravi

16. Шматків А.С. Готельна справа: навч. посібн. М: Дашков і Ко, 2009. 328 с. [Електронний ресурс] URL: http://infotour.in.ua/kuskov-gost.htm

31. Мальська М.П., Рутинський М.Й., Білоус С.В., Мандюк Н.Л. Економіка туризму: теорія та практика: підручник. К. : ЦУЛ, 2014. 544 с.

32. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посібн. URL : http://pidruchniki.eom/l584072060336/turizm/organizatsiyagotelnorestorannogoobslugovuvannya

33. Менеджмент. Бізнес. URL : www.management.com.ua

34. Пунцетейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібн. URL : http://galsite.at.ua/file/tn/PutsenteyloEOTGPTNEU.pdf

35. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. URL: www.world-tourism.org

36. Державна служба України з туризму та курортів. URL: www.tourism.gov.ua

37. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: www.ukrstat.gov.ua

38. Офіційний сайт United Nations Statistics Division. URL: www.unstats.un.org

39. Офіційний сайт Statistical Office of the European Communities. URL: www.europa.int

40. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського. URL: www.biblvernad.org.ua

41. Bortnykov Y., Zakharova S., Marchenko O., Verkhovod I., & Harbar H. Innovative tourism and hospitality marketing strategies through the social ethics and social policy prisms. Cuestiones Políticas. 2023. 41(77). 569-583. https://doi.org/10.46398/cuestpol.4177.38

42. Dzyuba, N., Oliinyk, M., Kalugina, I., Poplavska, S., Bortnykov, Y., & Zakharova, S. (2023). Improving the technology of aeration of the food system of mousse at horeca enterprises . Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 74–82. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.275615

Навчальне видання

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Готельно-ресторанна діяльність»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальностей 051, 071, 072, 075, 242, 291

Розробниця:
Світлана Геннадіївна Захарова

В редакції авторки

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