

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Вступ до спеціальності. Студентський путівник**

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри Протокол № від ..2025  
р.

м. Івано-Франківськ – 2025

## ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Вступ до спеціальності. Студентський путівник
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Міжнародний готельний бізнес
<b>Спеціалізація</b>	–
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30/10 год. Семінарські заняття – 30/10 год. Самостійна робота – 120/160 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/0c40f3a2c2d2f3d78a4f">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/0c40f3a2c2d2f3d78a4f</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> розвиток навичок пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування, ознайомлення із змістом і формами практичної діяльності в галузі соціально-культурного сервісу і туризму, а також ознайомлення студентів з системою вищої освіти України, з основами майбутньої професії, перспективами розвитку галузі в Україні та у світі.</p>	
<p><b>Цілі курсу:</b> ознайомити студентів із специфікою навчання у ВУЗі, здобуття необхідних знань, вмінь та навичок про майбутню професію, ознайомити із діючим «Студентським путівником»; формування у студентів уявлення про загальні аспекти сфери гостинності, етапи розвитку індустрії гостинності та сучасний стан готельно-ресторанної справи.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p><b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

**СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**Програмні результати навчання:**

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

**РН 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.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Університетська освіта в контексті Болонського процесу	Ознайомлення студентів з системою вищої освіти, методами і формами організації освітнього процесу	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті. Студентський путівник.	Знати організацію освітнього процесу в університеті. Ознайомитися із «Студентським путівником».	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Особливості навчання на факультеті туризму. Навчальний план.	Знати особливості навчання на факультеті туризму. Ознайомитися із навчальним планом та освітньою програмою спеціальності..	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Академічна доброчесність	Знати що таке наукова діяльність здобувачів вищої освіти. Ознайомитися з академічною доброчесністю.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Спеціальність «Міжнародний готельний бізнес» в економічній системі держави.	Знати місце спеціальності «Міжнародний готельний бізнес» в економічній системі держави.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Еволюція індустрії гостинності	Знати основні етапи та становлення гостинності.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Історія становлення та її соціально-економічна роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.	Знати історію становлення та її соціально-економічну роль у розвитку міжнародного готельного бізнесу.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	Знати загальні категорії та основні типи процесів формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна практична робота

9.	Тема 9. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.	Знати основи формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Тема 10. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	Знати загальні поняття та основи конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці.	Знати особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Лекції	0
Семінарські заняття	40
Самостійна робота студентів	20
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль (екзамен) ТК-7	Сума			
Поточний контроль										CPC		Тестовий контроль							
Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	Сем 10	Сем 11	Сем 12	Сем 13	Сем 14	Сем 15	CPC 1 (ТК-1, ТК-1ст.)			CPC 2 (ТК-6)	ТК-2-3	ТК-4-5
5	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	10	10	10	10		
<b>Max= 40</b>										<b>Max= 20</b>		<b>Max= 20</b>		<b>20</b>	<b>100</b>				

#### 6. Ресурсне забезпечення

1. Закон України «Про вищу Освіту» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Кодекс честі ПНУ імені Василя Стефаника URL: <http://surl.li/dhres>.
3. Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника URL: <https://ic.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/19/2022/12/Polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protsesu.pdf>
4. Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в ПНУ імені Василя Стефаника URL: <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/neformalna-osvita.pdf>
5. Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти ПНУ імені Василя Стефаника URL: <http://surl.li/dhrfb>.
6. Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності ПНУ імені Василя Стефаника URL: <http://surl.li/dhrfg>
7. Положення про моніторинг якості рівня знань здобувачів вищої освіти ПНУ імені Василя Стефаника URL: <http://surl.li/keesr>
8. Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ПНУ імені Василя Стефаника URL: [https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/08/polozgenia-pro-osp\\_7-redaktsia.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/08/polozgenia-pro-osp_7-redaktsia.pdf)

9. Положення про освітні програми у ПНУ імені Василя Стефаника URL: [https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/07/Polozennia-pro-OP\\_14.07.2022.pdf](https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/07/Polozennia-pro-OP_14.07.2022.pdf)
10. Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком у ПНУ імені Василя Стефаника URL: <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/polozhennia-pro-induvid.-grafik.pdf>
11. Положення про порядок повторного вивчення дисциплін (кредитів ECTS) в умовах ECTS (Наказ ректора № 309 від 19.05.2023 р., URL: <http://surl.li/keeeu>).
12. Положення про реалізацію права здобувачів вищої освіти на вільний вибір освітніх компонентів URL: <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2023/06/vilnuj-vubir-ok.pdf>.
13. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПНУ імені Василя Стефаника URL: <https://cutt.ly/pwpCaYCx>
14. Положенням про запобігання академічному плагіату ПНУ імені Василя Стефаника URL: <http://surl.li/fvwy1>=
15. Порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти URL: <https://cutt.ly/EwpGWvCn>
16. Порядок оскарження результатів семестрового (підсумкового) контролю, Наказом №329 від 29.05.2018 «Про використання тестової форми проведення семестрових екзаменів та підсумкової атестації з використанням комп'ютерних технологій» URL: <https://cutt.ly/qjvXZbB>.
17. Стратегія інтернаціоналізації ПНУ імені Василя Стефаника URL: <https://cutt.ly/VwGCreCs>
18. Стратегія розвитку ПНУ ім. Василя Стефаника на 2020-2027 рр. URL: <https://cutt.ly/qwvnbJfp>
19. Студентський путівник URL: <http://surl.li/ffthf>
20. Гузар У., Музика Ю. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2020. С. 34–36.
21. Ковальчук, Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2019. Випуск 23, частина 1. С. 126–130.
22. Круль Г. Я. Основи готельної справи. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
23. Онацький М.Ю. Історичні витoki формування індустрії гостинності в країні. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. С. 338–357.
24. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
25. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.

#### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Загнибіда Р.П.
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:raisa.zagnubida@pnu.edu.ua">raisa.zagnubida@pnu.edu.ua</a>

#### **8. Політика курсу**

<b>Академічна доброчесність</b>	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p> <p>В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач



доцент кафедри  
готельно-ресторанної  
та курортної справи  
Загнибіда Р.П.