

**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

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 7 від 15.01.2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Вступ до спеціальності. Студентський путівник
Викладач	к.геогр.н., доц. Мельник Надія Вікторівна
Контактний телефон викладача	+380992063551
Е-mail викладача	nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є огляд основних правил та регламентів університету, введення до структури та функціонування навчального процесу, ознайомлення з ресурсами та послугами, які студенти можуть використовувати, а також розвиток навичок управління часом та планування навчання.

Курс забезпечує формування необхідних знань та отримання інформації для полегшення адаптації здобувачів до університетського середовища та допомогу в початку навчального шляху та наукового поступу здобувачів.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу: 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. Основні **цілі** – ознайомити студентів із специфікою навчання у ЗВО, ознайомити із «Студентським путівником»; сформувати уявлення про сферу гостинності як галузь третинної сфери господарства, сучасні тренди розвитку готельно-ресторанної справи.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 05. Здатність працювати в команді.
- ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності:

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	30/10
семінарські заняття / практичні	30/10
самостійна робота	120/160

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибіркового
1	241 Готельно-ресторанна справа	1 курс	вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Система вищої освіти в Україні. Стандарти вищої школи.	2	2	14
Тема 2. Організація освітнього процесу в університеті. Студентський путівник	2	2	15
Тема 3. Особливості навчання на факультеті туризму. Освітня програма. Навчальний план. Силабуси	2	4	15
Тема 4. Академічна доброчесність	4	2	14
Тема 5. Наукова діяльність здобувачів вищої освіти.	4	4	14
Тема 6. Еволюція індустрії гостинності.	2	2	15
Тема 7. Соціально-економічна роль індустрії гостинності у розвитку міжнародного готельного бізнесу	2	2	14
Тема 8. Гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств сфери гостинності	2	2	15
Тема 9. Формування атмосфери гостинності у закладах готельного і ресторанного господарства	4	4	14
Тема 10. Формування професійної придатності у обслуговуючого персоналу закладів гостинності	4	4	15
Тема 11. Особливості професії, фахові компетенції та тенденції ринку праці	2	2	15
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	30	30	160

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Семінарські заняття – 30 б.</p> <p>Самостійна робота (КСР) – 10 б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 20 б.</p> <p>Підсумковий тестовий контроль – 40 б.</p> <p>Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Семінарські	За кожне семінарське заняття студент може отримати по 5 балів до

заняття	загального рейтингу кількості балів. Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі практично-семінарських робіт. Для заочної форми навчання КСР замінений здачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.
Підсумковий контроль	Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни. Якщо студент претендує на вищу оцінку, аніж наявний рейтинговий бал, йому додатково пропонується скласти залік у вигляді тестування.

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	30
Самостійна робота (КСР)	10
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	100

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: Письмові роботи з навчальної дисципліни передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконання завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2 дні до підсумкового контролю.

Академічна доброчесність: Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НППІ кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

Відвідування занять: Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.

Неформальна освіта: Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).

8. Рекомендована література

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/keecr>
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
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
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/fvwyj>=
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 витоки 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.

Викладач



**доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Мельник Н.В.**