

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2026 р.

Розробник: Корх Альона Сергіївна , викладач коледжу
ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2026</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис)  (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>1.09.2026</u> № <u>1</u> В.о. голови ВЦ(М)К  (підпис) <u>Муха Н.В.</u> (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Вступ до спеціальності
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 15 тижнів протягом 1 -го семестру.
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредити ЄКТС, 90 годин, з яких 45 годин становить контактна робота з викладачем (35 годин лекцій, 10 години практичних занять), 45 години становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 3 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Устаткування закладів ГРС», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): : «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» є системний виклад основних положень, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування туризму через призму його невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів його економічного і соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків; - історичні етапи становлення галузі готельно-ресторанного бізнесу; - нормативно-правові засади готельно-ресторанного бізнесу; - загальні поняття з туризму, менеджменту готельного та ресторанного сервісу; - роль комунікації в готельно-ресторанному бізнесі та соціально-економічному розвитку країни, створення толерантної взаємодії і комунікацій, а також умов плідної праці та успішного бізнесу представників різних ділових культур.	

Завдання 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 готельно-ресторанної справи; – розглянути класифікацію туризму та дати характеристику його окремим видам; – проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки; – розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанної справи; – розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей.
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни
ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.
5. Професійні результати навчання
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
6. Вимоги до знань і вмінь
У результаті освоєння дисципліни студент повинен знати: – основні поняття і терміни готельно-ресторанної справи; – розвиток, класифікацію та інтеграція готельного бізнесу; – розвиток, концепції та класифікації ресторанного господарства. У результаті освоєння дисципліни студент повинен вміти: – на основі аналізу різних показників визначати основні тенденції розвитку гостинності; – оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав; – виявляти фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи;
7. Програма навчальної дисципліни
Тема № 1 <i>Поняття, структура та еволюція гостинності</i> Вступ. Мета та завдання дисципліни «Технологія галузі». Її зв'язок з іншими дисциплінами. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні. Тема № 2 <i>Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю</i> Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України Тема № 3 <i>Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація</i> Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Поняття "меню" в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль. Тема № 4 <i>Організація готельного господарства</i> Сутність процесу управління готельними підприємством. 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.

Тема № 5 *Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства*

Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. 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 внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.

Тема № 6 *Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного 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.

Тема № 7 *Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного 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 якості готельних послуг. 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 *Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу*

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

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ІР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ (год.)	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Вступ. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.									
1.	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	4	2		6				12	
2.	Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.	4	2		4				10	

3.	Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація	6	2		6				14	
4.	Тема 4. Організація готельного господарства	4			6				10	
5.	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	4			4				6	
6.	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	2		6				14	
7.	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4			6				10	
8.	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	3	2		5				10	
9.	Тема 9. Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	2			2				4	
ВСЬОГО:		35	10		45				90	

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.		
1.	Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності		
1.1.	Лекція 1. Вступ. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.	4	Література: [1,2,5]
2	Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.		
2.1	Лекція 2. Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства.	2	Література: [1,8,9]
2.2.	Лекція 3. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.	2	Література: [1,8,9]
3	Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація		
3.1.	Лекція 4. Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.	2	Література: [2,3,4,8]
3.2.	Лекція 5. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування.	2	Література: [2,3,4,8]
3.3.	Лекція 6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль.	2	Література: [2,3,4,8]
4	Тема 4. Організація готельного господарства		
4.1.	Лекція 7. Сутність процесу управління готельними підприємством. Технологія та організація прийому - розміщення - виїзду гостей у	2	Література: [1,2,6,9]

	готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю.		
4.2.	Лекція 8. 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.	2	Література: [1,2,6,9]
5	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства		
5.1.	Лекція 9. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.	2	Література: [1,2,6,9]
5.2.	Лекція 10. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.	2	Література: [1,2,6,9]
6	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
6.1.	Лекція 11. 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.	2	Література: [2,3,8]
6.2.	Лекція 12. 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.	2	Література: [2,3,8]
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
7.1.	Лекція 13. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи "фуршет".	2	Література: [2,3,7,8]
7.2.	Лекція 14. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.		Література: [2,3,7,8]
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві		
8.1.	Лекція 15. Поняття якості готельних послуг. 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	3	Література: [1,2,6,9]
9	Тема 9. Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу		
9.1.	Лекція 16. Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління	1	Література: [1,2,4,6,9]

	персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди.		
9.2.	Лекція 17. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.	1	Література: [1,2,4,6,9]
	ВСЬОГО	35	

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	<i>Практичне заняття 1. Поняття ,структура та еволюція гостинності</i>	2	Методичні вказівки
2	<i>Практичне заняття 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю</i>	2	Методичні вказівки
3	<i>Практичне заняття 3.Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності :розвиток, концепція, класифікація.</i>	2	Методичні вказівки
4	<i>Практичне заняття 4. Характеристика методів, видів, форма обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i>	2	Методичні вказівки
5	<i>Практичне заняття 5. Культура обслуговування в готельному господарстві</i>	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	10	

11. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.		
1.	<i>Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності</i>		
1.1.	Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.	6	Л: [1,2,5]
2	<i>Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.</i>		
2.1.	Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.	2	Л: [1,8,9]
2.2	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні	2	Л: [1,8,9]
3	<i>Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація</i>		

3.1.	Види діяльності ресторанів :фронт-хаус і бек-хаус.	3	Л: [2,3,4,8]
3.2.	Управління барами: організація та контроль.	3	Л: [2,3,4,8]
4	Тема 4. Організація готельного господарства		
4.1.	Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі	3	Л:[1,2,6,9]
4.2.	Інфраструктура готелю	3	Л: [1,2,6,9]
5	Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства		
5.1.	Екологічний та функціональний комфорт готелів	4	Л:[1,2,6,9]
6	Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
6.1.	Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.	6	Л: [2,3,8]
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
7.1.	Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві	6	Л: [2,3,7,8]
8	Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві		
8.1	Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах	5	Л: [1,2,6,9]
9	Тема 9. Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу		
9.1	Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю	2	Л:[1,2,4,6,9]
	ВСЬОГО	45	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Вступ до спеціальності» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамени та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК у НМК дисципліни «Вступ до спеціальності» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильнее уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.

«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання семінарських /ПР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до дослідної та проєктної роботи.

Усі учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися норм Закону України «Про академічну доброчесність».

Самостійність: Письмові, розрахункові та практичні роботи виконуються студентами виключно самостійно.

Джерела та цитування: Будь-яке використання чужих ідей, текстів чи результатів обов'язково супроводжується правильним посиланням на першоджерело.

Використання ШІ: Застосування штучного інтелекту (ChatGPT тощо) дозволене лише як допоміжний інструмент. Студент зобов'язаний зазначити у роботі назву програми та спосіб її використання. Подання згенерованого тексту як власного є порушенням.

Заборонені дії: Плагіат, самоплагіат, списування, використання шпаргалок чи технічних засобів під час оцінювання, а також виконання завдань на замовлення (або за інших осіб).

Наслідки порушень: Виявлення недоброчесності веде до анулювання оцінки за роботу без права перескладання, або до повторного проходження оцінювання. Системні порушення передаються на розгляд Комісії з академічної доброчесності коледжу.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber, Moodle тощо).

15. Рекомендована література

15.1. Література до теоретичного курсу.

Основна

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
5. Організація туризму: підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.
6. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

15.2. Література до практичних та лабораторних занять.

9. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм. Готельний та ресторанный бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 358 с.
10. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. Київ : ВИРА-Р, 2001. 208 с.
11. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ "Київський університет", 2001. 395 с.
12. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.
13. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва : ЮНИТИ, 2003, 1063 с.
14. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : "Альтерпрес", 2002. 436 с.
15. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. - 2 -ге вид., пероб. та допов. - К.: Центр навч. л-ри, 2011. - 584 с.
16. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2015. - 430 с.
17. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / за ред. проф. І.М. Школи. Чернівці, 2003. 596 с

15.3. Інформаційні ресурси

1. <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80-%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
<https://www.blogger.com/blog/posts>.