

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ТА КУРОРТНОЇ СПРАВИ**

**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА :**

**СИЛАБУСИ**

***НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК***

***(за загальною редакцією проф. Володимира Клапчука)***

м. Івано-Франківськ, 2022 р.

**УДК 37.09:379.8(072/073)**

**ББК 74.04(4Укр)**

Готельно-ресторанна справа : Силабуси : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 280 с.

**Рекомендовано до видання Вченою радою  
Прикарпатського національного університету  
імені Василя Стефаника**

**РЕЦЕНЗЕНТИ:**

**ВЕЛИКОЧИЙ В.С.**, доктор історичних наук, декан факультету туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;

**СТИНСЬКА В.В.**, доктор педагогічних наук, професор кафедри педагогіки та освітнього менеджменту імені Богдана Ступарика, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника.

У навчальному посібнику упорядковано силабуси з дисциплін навчальних планів 2017 та 2020 рр. зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа») першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Основними складниками силабуса є опис навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, програма, структура (тематичний план) навчальної дисципліни, теми семінарських (практичних, лабораторних) занять, завдання для самостійної роботи, індивідуальні завдання, методи контролю, схема нарахування балів, політика курсу, рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси.

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників.

© В.М. Клапчук (заг. ред.), 2022

© Факультет туризму, 2022

© Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2022

## ЗМІСТ

<i>Вступ</i> .....	5
<i>Кобута С.Й.</i> Історія України та історія української культури.....	6
<i>Петровська І.І.</i> Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування.....	10
<i>Джочка І.Ф.</i> Українська мова (за професійним спрямуванням).....	16
<i>Гоян І.М.</i> Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства.....	21
<i>Хацевич О.М.</i> Харчова хімія.....	27
<i>Абрат О.Б.</i> Мікробіологія.....	32
<i>Мендела І.Я.</i> Макро- та мікроекономіка.....	36
<i>Андрухів Я.М.</i> Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства (2 курс).....	40
<i>Мендела Є.М.</i> Устаткування закладів ГРГ (3 курс).....	45
<i>Мендела І.Я.</i> Економіка підприємства.....	50
<i>Орлова В.В.</i> Менеджмент готельно-ресторанного господарства.....	55
<i>Мендела І.Я.</i> Маркетинг готельно-ресторанного господарства.....	61
<i>Польова Л.В., Клапчук В.М.</i> Світове готельне господарство.....	67
<i>Жумбей М.М, Копчак Л.В.</i> Іноземна мова за фаховим спрямуванням (англійська, 2–4 курси).....	71
<i>Клапчук В.М.</i> Організація рекреаційних послуг.....	80
<i>Румянцева І.Б.</i> Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві.....	84
<i>Котенко Р.М.</i> Організація готельного господарства.....	94
<i>Лоляк Л.М.</i> Організація ресторанного господарства.....	107
<i>Загнибіда Р.П.</i> Технологія продукції ресторанного господарства.....	116
<i>Румянцева І.Б.</i> Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві... ..	124
<i>Богославець І.М., Мендела Є.М.</i> Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства.....	129
<i>Богославець І.М., Мендела Є.М.</i> Проектування закладів готельно-ресторанного господарства....	133
<i>Вовчок Я.В.</i> Іноземна мова за фаховим спрямуванням (англійська, 1 курс).....	141
<i>Копчак Л.В.</i> Ділова іноземна мова 1 (англійська, 1 курс).....	146
<i>Савчук Н.І.</i> Іноземна мова 2 за фаховим спрямуванням (німецька, 2–4 курси).....	151
<i>Поздняков О.В.</i> Ділова іноземна мова 2 (німецька, 2–4 курси).....	160
<i>Новосьолов О.В.</i> Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.....	166
<i>Шикеринець В.В., Чобанюк В.В.</i> Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення.....	171
<i>Чобанюк В.В.</i> Гігієна та санітарія.....	175
<i>Польова Л.В.</i> Організація SPA у курортних готелях.....	179
<i>Польова Л.В.</i> Wellness-технології у відпочинкових закладах.....	184
<i>Великочий В.С., Зарічняк А.П.</i> Історія та культура світових цивілізацій.....	189
<i>Новосьолов О.В.</i> Історія індустрії гостинності.....	196
<i>Румянцева І.Б.</i> Стандартизація, сертифікація і метрологія.....	202

<i>Новосьолов О.В.</i> Інноваційні технології в ГРС.....	208
<i>Новосьолов О. В.</i> Новітні технології в готелях і ресторанах.....	214
<i>Румянцева І.Б.</i> Барна справа.....	221
<i>Чобанюк В.В.</i> Документоведення в готельно-ресторанній справі.....	225
<i>Румянцева І.Б.</i> Діловодство.....	230
<i>Орлова В.В.</i> Бухгалтерський облік.....	234
<i>Польова Л.В.</i> Виставкові страви світу.....	239
<i>Чобанюк В.В.</i> Документообіг в готельно-ресторанній справі.....	243
<i>Польова Л.В.</i> Етнічні кухні.....	247
<i>Польова Л.В.</i> Кулінарне мистецтво.....	250
<i>Польова Л.В.</i> Кухні народів світу.....	254
<i>Орлова В.В.</i> Облік і аудит.....	257
<i>Румянцева І.Б.</i> Обслуговування в барах.....	262
<i>Новосьолов О.В.</i> Основи податкової політики в Україні.....	266
<i>Клапчук В.М., Польова Л.В.</i> Туристичні центри світу.....	276

## **Вступ**

**Силабус** – навчально-методичний документ, що готується викладачем для здобувача вищої освіти, складниками якого є опис навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, програма, структура (тематичний план) навчальної дисципліни, теми семінарських (практичних, лабораторних) занять, завдання для самостійної роботи, індивідуальні завдання, методи контролю, схема нарахування балів, політика курсу, рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси в Інтернеті. Розробка силабусів навчальних дисциплін регламентується Положенням про освітні програми у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

## ІСТОРІЯ УКРАЇНИ ТА ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ

### 1. Загальна інформація

<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування фахівця з історичним мисленням, активною, патріотичною громадянською позицією, здатного аргументовано викладати свої погляди на найважливіші явища української історії, усвідомлювати нерозривний зв'язок між надбанням минулого і сучасного, традиціями і досвідом різних поколінь українців.

**Цілі курсу:** надати студентам знання з історії України відповідно до рівня та вимог вищої школи, зосередившись на найбільш актуальних проблемах політичного, соціально-економічного, культурного та релігійного життя українського суспільства на різних етапах його розвитку.

**Компетентності:**

**ЗК 01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя..

**Програмні результати навчання:**

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

**РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

**РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенство права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Путівник студента. Тема 1. Стародавня історія України.	Знати основні права та обов'язки студента ПНУ, основні віхи студентського життя університету Знати і розуміти основні тенденції до цивілізаційного розвитку людей на українських землях, витоки праслов'янського етносу в Україні .	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Давньоруська держава – Київська Русь	Знати теорії утворення Руської держави, основні етапи її становлення, культурний рівень розвитку	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Галицько-Волинська держава	Знати історію першої національної української державності, політичні і культурні взаємозв'язки з європейськими країнами.	Питання, тести, самостійна практична робота

4.	Тема 4. Українські землі під владою сусідніх держав (XIV – перша половина XVII ст.)	Знати територіальний переділ українських земель, політику крайн-завойовниць щодо українців, .особливості утворення та формування українського козацтва, його боротьби за національні права; розвиток української культури нового часу	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Національно-визвольна війна українського народу під проводом Б.Хмельницького 1648-1657 рр.	Знати хронологію війни, структуру та зміст відновленої української держави, роль лідера Б.Хмельницького .	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Україна в період “Руїни” (1660-ті – 1670-ті роки).	Розуміти причини, зміст та наслідки внутрішньо української боротьби, її негативні результати для української справи	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Українські землі під владою Російської імперії у XVIII ст.	Знати основні етапи ліквідації Росією української державної автономії, роль козацьких гетьмані у боротьбі за національні права.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Українські землі у складі Російської і Австро-Угорської імперій	Знати основні складові процесу національного відродження, його особливості в наддніпрянських і західноукраїнських землях.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Тема 9. Україна на початку XX ст.	Знати сутність політичного етапу національного відродження, місце України в роки Першої світової війни.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Тема 10. Українська національно-демократична революція 1917-1921 рр.	Осмыслити революційний і державотворчий процеси в Україні під час визвольних змагань 1917-1921 рр., вміти проводити паралелі із сучасною ситуацією.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Тема 11. Становище України в складі СРСР (1919-1939 рр.)..	Знати сутність комуністичного тоталітарного режиму, його прояви та наслідки для українців.	Питання, тести, самостійна практична робота
12.	Тема 12. Західноукраїнські землі під владою сусідніх держав у міжвоєнний період.	Знати особливості політичного та економічного становища українців під владою сусідніх держав, характер розвитку українського визвольного руху під проводом ОУН	Питання, тести, самостійна практична робота
13.	Тема 13. Україна в роки Другої світової війни.	Знати основні етапи розвитку воєнних подій на українських землях, місце України й українців, їх роль в розгромі нацизму і боротьбі з більшовизмом.	Питання, тести, самостійна практична робота
14.	Тема 14. Українська РСР у другій половині XX ст.	Знати основні тенденції післявоєнного розвитку УРСР, специфіку українського дисидентського і правозахисного руху, умови й події здобуття незалежності України.	Питання, тести, самостійна практична робота

15.	Тема 15. Україна – незалежна суверенна держава.	Вміти окреслити основні досягнення й проблеми розвитку незалежної української держави, її перспективи у взаєминах із світом	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>4. Система оцінювання курсу</b>			
Лекції		0	
Семінарські заняття		20	
Самостійна робота студентів		10	
Проміжний тестовий контроль		20	
Екзамен		50	
<b>Максимальна кількість балів</b>		<b>100</b>	

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																				
<b>Види навчальної роботи</b>															<b>Підсумковий тестовий контроль</b>	<b>Сума</b>				
<i>Поточний контроль</i>																	<i>СРС</i>		<i>Тестовий контроль</i>	
Сем 1	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			СРС 1	СРС 2	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>Max=20</b>															<b>Max= 10</b>		<b>Max20</b>		<b>50</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
Кобута С.Й. Історія України: модульний курс. Навчально-методичний посібник для студентів ВНЗ неісторичних спеціальностей. Івано-Франківськ, 2008.	
Історія України: Навчально-методичний посібник для семінарських занять / В.М.Литвин, А.Г.Слюсаренко, В.Ф.Колесник та ін., За ред В.М.Литвина. К., 2006.	
Історія України / Керівник авторського колективу Ю.Зайцев. Львів, 2001, 2003, 2005, 2011.	
Кашуба М.В. Історія української культури: Курс лекцій. Л., 2011.	
Пасічник М.С. Історія України: державницькі процеси, розвиток культури та політичні перспективи: Навч. посібник. К, 2005.	
Шейко В.М., Білоцерківський В.Я. Історія української культури: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К., 2011.	

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Історії України і методики викладання історії. м. Івано-Франківськ, вул. Шевченка 57, Кабінет 601. <a href="https://kiu@pnu.edu.ua">https://kiu@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Кобута Степан Йосифович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:stepan.kobuta@pnu.edu.ua">stepan.kobuta@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика курсу</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної



	<p>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>
<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

**АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ  
У СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	нормативна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=88&amp;id_cou=6241">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=88&amp;id_cou=6241</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> вивчення адміністративно-правового регулювання надання послуг у сфері обслуговування (адміністративних послуг для суб'єктів господарювання).</p> <p><b>Цілі курсу:</b> вивчення основ застосування адміністративно-правових норм та особливостей взаємодії з органами державної влади і місцевого самоврядування при здійсненні діяльності у готельно-ресторанному бізнесі для отримання дозвільних документів, легалізації статусу суб'єктів</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p><b>РН 11.</b> Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>
<b>3. Структура курсу</b>

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема №1. Адміністративно-правове регулювання надання послуг (адміністративні послуги) у сфері обслуговування	Знати поняття адміністративно-правового регулювання, правові норми та відносини. Вміти аналізувати правові засади та ознаки послуг у сфері обслуговування. Здійснювати порівняльний аналіз публічних та приватних послуг, розмежування різних видів послуг. Знати що таке адміністративні та соціальні послуги, підходи до класифікації адміністративних послуг. Знати поняття та ознаки адміністративних послуг у сфері обслуговування.	Питання, аналіз правових актів, тести, самостійна практична робота
2.	Тема №2. Державне регулювання та вимоги в сфері надання адміністративних послуг у сфері обслуговування	Знати законодавство у сфері надання адміністративних послуг, державну політику у цій сфері, основні вимоги до регулювання надання адміністративних послуг. Знати види діяльності які не відносяться до адміністративних послуг згідно законодавства та порівнювати правове регулювання різних видів послуг	Питання, аналіз правових актів, самостійна практична робота
3.	Тема №3. Правовий статус суб'єктів у відносинах з надання адміністративних послуг	Знати правовий статус суб'єктів у відносинах з надання адміністративних послуг.	Питання, аналіз правових актів, самостійна практична робота
4.	Тема №4. Процедура надання адміністративних послуг	Знати адміністративно-правову процедуру та суть адміністративно-процедурної діяльності. Характеризувати Рекомендації Ради Європи № R(87)16 щодо адміністративних процедур, які зачіпають велику кількість осіб. Знати вимоги щодо якості надання адміністративних послуг, порядок та строки надання адміністративних послуг. Характеризувати плату за надання адміністративних послуг (адміністративний збір), організаційне забезпечення надання адміністративних послуг. Знати про фінансове та інше забезпечення надання адміністративних послуг	Питання, тести, аналіз правових актів, самостійна практична робота
5.	Тема №5. Консультативні послуги як вид адміністративних послуг. Інформація про послугу	Знати: що таке консультування. Види адміністративних консультацій. Порядок надання консультативних послуг. Оцінювати етичну поведінку працівників органів державної	Питання, тести, самостійна практична робота

		<p>влади та управління при наданні консультацій населенню: на основі українського досвіду та міжнародних стандартів.</p> <p>Розуміти процедуру оформлення наданих консультацій з адміністративно-правових питань.</p> <p>Характеризувати право на інформацію про адміністративні послуги та його реалізацію.</p>	
6.	<p>Тема №6. Реєстраційні послуги як вид адміністративних послуг. реєстраційне провадження</p>	<p>Знати про : поняття та види реєстрів, реєстраційних послуг; види та загальний порядок здійснення реєстрації. Порядок та умови реєстрації актів цивільного стану. Реєстрацію транспортних засобів. Реєстрацію прав власності на нерухоме майно. Реєстрацію підприємств, установ та організацій, фізичних осіб – підприємців. Державну реєстрацію змін до установчих документів юридичної особи. Реєстрацію платників податків.</p> <p>Реєстраційне провадження. Види реєстраційних проваджень. Виділяти стадії реєстраційного провадження та здійснювати їх характеристику.</p>	<p>Питання, аналіз правових актів, самостійна практична робота</p>
7.	<p>Тема №7. Дозвільні послуги та дозвільне провадження</p>	<p>Знати що таке дозвіл як організаційно-управлінський документ. Види документів дозвільного характеру: дозвіл, експлуатаційний дозвіл, погодження, рішення, сертифікат відповідності, узгодження маршруту тощо.</p> <p>Знати поняття та сутність дозвільного провадження, стадії та ознаки даного виду провадження. Здійснювати характеристику стадій дозвільного провадження (загальні риси та специфічні ознаки – залежно від характеру дозвільних відносин та предмету діяльності)</p>	<p>Питання, аналіз правових актів, тести, самостійна практична робота</p>
8.	<p>Тема №8. Шляхи впровадження європейської системи муніципальних послуг та удосконалення системи адміністративних послуг в Україні</p>	<p>Знати у загальних рисах особливості запровадження орієнтованості на впровадження ринкових механізмів у діяльність державного сектору як провідна ідея системи публічної адміністрації Європейського Союзу.</p>	<p>Питання, тести, самостійна практична робота</p>

	<p>Шляхи вдосконалення системи адміністративних послуг в Україні. Проблеми віднесення послуг до адміністративних, платності, якості та державних стандартів надання адміністративних послуг, впровадження європейських стандартів в даній системі, зокрема е-урядування.</p> <p>Онлайн платформа «Дія».</p> <p>Зв'язок адміністративних послуг з реалізацією владних повноважень. Межі владних повноважень при наданні послуг. Законодавче регулювання надання адміністративних послуг та проблема відповідальності «осіб публічної адміністрації».</p>	
--	---	--

4. Система оцінювання курсу	
Лекції	0
Семінарські заняття	25
Самостійна робота студентів	5
Тестовий (модульний) контроль	20
Екзамен	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу												
Види навчальної роботи										Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль								СРС				Тестовий (модульний) контроль
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	СРС 1	СРС 2	ТК-1	Ек	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	20	50	
<b>Max= 25</b>								<b>Max= 5</b>		<b>Max= 20</b>	<b>Max= 50</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення
<p>1. Науково-практичний коментар до Закону України «Про адміністративні послуги» / За заг. ред. В.П.Тимощука. К.: ФОП Москаленко О.М., 2013. 392 с. URL: <a href="https://www.slideshare.net/CentrePravo/ss-59925133">https://www.slideshare.net/CentrePravo/ss-59925133</a></p> <p>2. Петровська І. І. Адміністративне право України: матеріали до хрестоматії з дисципліни. Івано-Франківськ : НБ ПНУ, 2017. 17 с. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/read.php?id=5128">http://lib.pnu.edu.ua/read.php?id=5128</a></p> <p>3. Адміністративне право України. Повний курс : підручник / В. Галунько, П. Діхтієвський, О.Кузьменко та ін. ; за ред. В. Галунька, О. Правоторової. Видання третє. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 584 с. URL: <a href="https://www.google.com/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=&amp;cad=rja&amp;uact=8&amp;ved=2ahUKEwiEueLJmoXuAhVO-yoKHUK5CD0QFjAAegQIARAC&amp;url=http%3A%2F%2Fsipl.com.ua%2Fwp-">https://www.google.com/url?sa=t&amp;rct=j&amp;q=&amp;esrc=s&amp;source=web&amp;cd=&amp;cad=rja&amp;uact=8&amp;ved=2ahUKEwiEueLJmoXuAhVO-yoKHUK5CD0QFjAAegQIARAC&amp;url=http%3A%2F%2Fsipl.com.ua%2Fwp-</a></p>

[content%2Fuploads%2F2020%2F04%2F%25D0%2593%25D0%25B0%25D0%25BB%25D1%2583%25D0%25BD%25D1%258C%25D0%25BA%25D0%25BE-%25D0%2590%25D0%2594%25D0%259C%25D0%2586%25D0%259D-%25D0%259F%25D0%25A0%25D0%2590%25D0%2592%25D0%259E-%25D0%25B2%25D0%25B8%25D0%25B4-%25D1%2582%25D1%2580%25D0%25B5%25D1%2582%25D1%2594-2020.pdf&usg=AOvVaw0YmoUtSh34fsaXkVHN7D0W](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2593-25D0%25B0%25D0%25BB%25D1%2583%25D0%25BD%25D1%258C%25D0%25BA%25D0%25BE-%25D0%2590%25D0%2594%25D0%259C%25D0%2586%25D0%259D-%25D0%259F%25D0%25A0%25D0%2590%25D0%2592%25D0%259E-%25D0%25B2%25D0%25B8%25D0%25B4-%25D1%2582%25D1%2580%25D0%25B5%25D1%2582%25D1%2594-2020.pdf&usg=AOvVaw0YmoUtSh34fsaXkVHN7D0W)

4. Мельник Р.С., Бевзенко В.М. Загальне адміністративне право. Навчальний посібник / За заг. ред. Р.С. Мельника. К.: Ваіте, 2014. 376 с. URL: <https://www.osce.org/uk/project-coordinator-in-ukraine/358156?download=true>

5. Перелік (схема координації, каталог) діючих центральних органів виконавчої влади України:

- Постанова Кабінету Міністрів України «Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/442-2014-%D0%BF#n38>
- Сайт КМУ. URL: <https://www.kmu.gov.ua/catalog>

6. Адміністративна процедура та адміністративні послуги. Зарубіжний досвід і пропозиції для України / Автор-упорядник В.П.Тимошук. К.: Факт, 2003. 496 с.

7. Петровська І.І. Адміністративні послуги як правова категорія. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Юридична наука: нові ідеї та концепції» 26-27 жовтня 2012. С. 50-51. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/read.php?id=2891>

8. Адміністративні послуги: Посібник / [В. Тимошук]; Швейцарсько-український проект «Підтримка децентралізації в Україні - DESPRO». К.: ТОВ «Софія-А», 2012. 104 с. URL: <https://www.slideshare.net/CentrePravo/ss-59922894>

9. Безверхнюк Т.М. Європейські стандарти врядування на регіональному рівні : монографія / Т.М. Безверхнюк, С.Є. Саханенко, Е. Х. Топалова. Одеса. : Вид-во ОРІДУ НАДУ. 2008. 326 с.

10. Демський Е. Адміністративні послуги: поняття, ознаки та питання правового регулювання. *Вісник Прокуратури*. 2010. №7(109). с.79-92

11. С. В. Козаченко, В.Е.Новицький, О.С.Довгий. Консалтинг у сучасній ринковій економіці. Інст. міжнар. економіки і міжнар. відносин НАН України. К.: Арістей, 2006. 380 с.

12. Скаун О.Ф Теорія держави і права (глава 21. Тлумачення норм права): Підручник. Харків: Консум, 2001. 656 с.

13. Корупційні ризики надання адміністративних послуг та контрольно-наглядової діяльності в Україні / Ігор Коліушко, Віктор Тимошук, Олександр Банчук та ін.; Ірина Бекешкіна; Центр політико-правових реформ, Фонд «демократичні ініціативи». К., ФОП Москаленко О.М., 2009. 196 с.

14. Tony Bovaird, Elke Loffer (eds) Public Management and Governance. London : Taylor&Francis Group, 2003. 255 p.

15. Lourdes Torres, Vicente Pina. Changes in Public Service Delivery in the EU Countries. *Public Money & Management*. 2002. Oct.-Dec. P. 41-48

Нормативно-правові акти та офіційні сайти:

1. Єдиний державний портал адміністративних послуг. URL: <https://my.gov.ua/>

2. «Дія»: державні послуги онлайн. URL: <https://diia.gov.ua/>

3. Центр надання адміністративних послуг м. Івано-Франківська. URL: <https://www.cnap.if.ua/>

4. Конституція України: Прийнята Верховною Радою України 28 червня 1996 р. *Відомості Верховної Ради України*. 1996. № 3. - Ст. 141; URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>

5. Про адміністративні послуги : Закон України від 06.09.2012. *Відомості Верховної Ради (ВВР)*. 2013. № 32. ст.409; URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5203-17#Text>

6. Про соціальні послуги : Закон України від 19.06.2003 № 966-IV. // URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2671-19#Text>

7. Про фінансові послуги та державне регулювання ринків фінансових послуг: Закон України від 12.07.2001 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2664-14#Text>

Детальний перелік монографічної, наукової, науково-практичної літератури, нормативних джерел та інформаційних ресурсів до кожної теми міститься в навчально-методичних розробках:

1. Петровська І.І. Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування: методичні вказівки для практичних занять (*студентів денної форми навчання*). Івано-Франківськ: навчально-науковий Юридичний інститут Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2021. URL: <https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b4%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d0%b0->

[%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%ba%d1%82-%d1%80%d0%be%d0%b1-%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/](https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/)

2. Петровська І.І. Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування: методичні вказівки для самостійної роботи (*студентів денної форми навчання*). Івано-Франківськ: навчально-науковий юридичний інститут Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2021. URL:

<https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b4%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%b0%d0%bc-%d1%80%d0%be%d0%b1-%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/>

3. Петровська І.І. Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування: методичні вказівки для практичних занять (*студентів заочної форми навчання*). Івано-Франківськ: навчально-науковий Юридичний інститут Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2021. URL:

<https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b7%d0%b0%d0%be%d1%87%d0%bd%d0%b0-%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%ba%d1%82-%d1%80%d0%be%d0%b1-%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/>

4. Петровська І.І. Адміністративно-правове регулювання надання послуг у сфері обслуговування: методичні вказівки для самостійної роботи (*студентів заочної форми навчання*). Івано-Франківськ: навчально-науковий юридичний інститут Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2021. URL:

<https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b7%d0%b0%d0%be%d1%87%d0%bd%d0%b0-%d1%81%d0%b0%d0%bc-%d1%80%d0%be%d0%b1-%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/>

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Конституційного, міжнародного та адміністративного права м. Івано-Франківськ, вул. Шевченка, 44А. Кабінет – 410. <a href="https://kkmtap.pnu.edu.ua/">https://kkmtap.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	Доц. Петровська Ірина Ігорівна Викл. Федорончук Андрій Володимирович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iryna.petrovska@pnu.edu.ua">iryna.petrovska@pnu.edu.ua</a> <a href="mailto:andriy.fedoronchuk@pnu.edu.ua">andriy.fedoronchuk@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика курсу

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 конституційного, міжнародного та адміністративного права 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.
<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



## УКРАЇНЬСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Українська мова (за професійним спрямуванням)
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Обов'язкова
<b>Курс/семестр</b>	2/4
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 10 год. Практичні заняття – 20 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Метою</b> викладання навчальної дисципліни “Українська мова (за професійним спрямуванням)” є підвищення рівня загальномовної підготовки, мовної грамотності, комунікативної компетентності студентів, практичне оволодіння основами офіційно-ділового, наукового, розмовного стилів української мови, що забезпечить професійне спілкування на належному мовному рівні.</p> <p><b>Цілі:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформувати чітке і правильне розуміння ролі державної мови у професійній діяльності;</li> <li>▪ забезпечити досконале володіння нормами сучасної української літературної мови та дотримання вимог культури усного й писемного мовлення;</li> <li>▪ виробити навички самоконтролю за дотриманням мовних норм у спілкуванні;</li> <li>▪ розвивати творче мислення студентів;</li> <li>▪ виховати повагу до української літературної мови, до мовних традицій;</li> <li>▪ сформувати навички оперування фаховою термінологією, редагування, коригування та перекладу наукових текстів.</li> </ul>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.            ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.            ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.            ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.            ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Державна мова – мова професійного спілкування.	Знати визначення термінів, норми літературної мови, типи словників.	Питання, тести, самостійна робота
2.	Стилі сучасної української літературної мови у професійному	Знати функціональні стилі української мови, основні параметри стилів.	Питання, тести, самостійна робота

	спілкуванні. Основи культури української мови.	Знати, комунікативні ознаки культури мовлення; правила спілкувального етикету; види візитних карток.	
3.	Усна професійна комунікація. Культура фахового спілкування.	Знати, що таке спілкування, роль спілкування у професійній діяльності, невербальні засоби спілкування, гендерні аспекти спілкування. Знати особливості комунікативно-мовленнєвих ситуацій, характерних для фахової діяльності; основні прийоми удосконалення майстерності мовлення.	Питання, тести, самостійна робота, презентація на актуальну фахову тему
4.	Писемне ділове мовлення. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації.	Знати види документів за класифікаційними ознаками, основні правила оформлювання реквізитів. Уміти правильно розташовувати реквізити на сторінці; викладати інформацію стисло, грамотно, зрозуміло та об'єктивно у вигляді суцільно складного тексту, анкети, таблиці; дотримуватися мовних норм під час оформлювання документів.	Питання, тести, самостійна робота, зразки документів
5.	Науковий стиль у професійному спілкуванні. Засоби наукового стилю у професійному спілкуванні.	Знати специфічні риси і основні ознаки наукового стилю; жанри наукового мовлення та особливості їх оформлювання; призначення довідкової літератури. Уміти аналізувати тексти наукового стилю; скорочувати текст, складати план, конспект, реферат; робити необхідні записи, виписки відповідно до поставленої теми; створювати навчально-наукові тексти в жанрах, які відповідають професійній підготовці.	Питання, тести, самостійна робота
6.	Українська термінологія у професійному спілкуванні. Переклад і редагування наукових текстів	Знати етапи формування української термінологічної лексики, історію становлення і розвитку української наукової термінології. Уміти орієнтуватися у термінологічному комплексі, що стосується обраного майбутнього фаху; дотримуватися національних стандартів щодо системи термінів. Знати основні випадки розбіжностей між граматичними структурами української і російської мов; основи редагування перекладу; Уміти перекладати письмово тексти з російської мови українською; послуговуватися різними типами словників під час перекладу і редагування.	Питання, тести, самостійна робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Практичне заняття	40

Самостійна робота (папка з документами включно)	30
Презентація на актуальну професійну тему	10
Підсумковий тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Поточне оцінювання (п/о)	Самостійна робота	Зразки документів	Презентація на актуальну професійну тему	Підсумковий тестовий контроль	Загальна (підсумкова) кількість балів
<b>40</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### 14. Рекомендована література

###### Базова

Шевчук С.В., Клименко І.В. Українська мова за професійним спрямуванням. К.: Алерта, 2013. 696 с.

Галузинська Л.І., Науменко Н.В., Колосюк В.О. Українська мова (за професійним спрямуванням): К.: Знання, 2008. 430 с.

Гриценко Т.Б. Українська мова за професійним спрямуванням. К.: Центр учбової літератури, 2010. 624 с.

Загнітко А.П. Українське ділове мовлення: професійне і непрофесійне спілкування. Донецьк. ТОВ ВКФ "БАО", 2004. 480 с.

Зубков М. Сучасна українська ділова мова. Х.: Торсінг, 2002.

Культура фахового мовлення / за ред. Н.Д. Бабич. Чернівці: Книги – XXI, 2006. 496 с.

Мацюк З., Станкевич Н. Українська мова професійного спрямування. К.: Каравела, 2005. 352 с.

Український правопис / НАН України, Ін-т мовознавства ім. О.О.Потебні; Інститут української мови. – стереотип. вид. К.: Наук. думка, 2019. 392 с.

###### Допоміжна

Діловий етикет. Етика ділового спілкування. К.: "Альтерпрес", 2003. 368 с.

Іванишин В., Радевич-Винницький Я. Мова і нація. Дрогобич, 2004 р.

Культура мови на щодень / За ред. С.Я. Єрмоленко. К., 1997. 138 с.

Культура української мови: Довідник / С.Я. Єрмоленко, Н.Я. Дзюбишина Мельник, К.В. Ленець та ін.; За ред. В.М. Русанівського. К.: Либідь, 1990. 304 с.

Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування: К.: Знання, 2006. 291 с.

Чмут Т.К., Чайка Г.Л. Етика ділового спілкування: К.: Вікар, 2003. 224 с.

Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування. Київ: Лібра, 2003. 416 с.

###### Термінологічні словники та довідники з готельно-ресторанної справи

Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. К.: Фірма «ПІКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.

Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

Клапчук В. М., Білоус Л. Й. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. посіб.. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190 с.

Клапчук В. М., Ковальська Л. В. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 400 с.

Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.

Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. К.: Кондор, 2005. 408 с.

Словник готельно-ресторанних термінів: посібник для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» / укл. О. О. Вишнеvsька. Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. 80 с.

##### 15. Інформаційні ресурси

Словник UA портал української мови та культури [Електронний ресурс]. URL: <http://www.slovnyk.net>;

Український лінгвістичний портал [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ulif.org.ua>;  
 Лінгвістичний портал Мова. info [Електронний ресурс]. URL: [mova.info: http://www.mova.info](http://www.mova.info);  
 Словопедія: словники. [Електронний ресурс]. URL: <http://slovopectia.org.ua>.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	української мови, вул Шевченка, 57; гуманітарний корпус, ауд. 312; URL: <a href="https://kum.pnu.edu.ua/">https://kum.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kum@pnu.edu.ua">kum@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Джочка Ірина Федорівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iryna.dzhochka@pnu.edu.ua">iryna.dzhochka@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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 з чинним законодавством України, Статутом університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних занять за оригінальні відповіді студентів із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються як підсумковий контроль результати онлайн-курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

**ФІЛОСОФІЯ, ПСИХОЛОГІЯ, ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА І ЕТИКЕТ ПРАЦІВНИКА  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p>Вивчення курсу «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» сприятиме підвищенню освітньо-культурного та професійного рівня здобувачів, формуванню їх професійної самосвідомості, поваги до своєї професії, творчого оволодіння процесом диференціації та інтеграції наукових знань у професійну практику.</p> <p><b>Головною метою</b> курсу «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розуміння сутності та специфіки філософії як форми суспільної свідомості та універсального типу знань;</li> <li>- формування системи знань про закономірності функціонування психічних функцій людини, її психологічних особливостей та функціональних станів в процесі професійної діяльності;</li> <li>- набуття відповідних компетенцій з питань професійної етики та етикету в готельно-ресторанному господарстві.</li> </ul> <p><b>Цілі курсу:</b> формування системи знань про філософсько-психологічні, етичні засади та етикет діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати морально-етичні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння філософії як форми суспільної свідомості та універсального типу знань;</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями з філософії, психології, професійної етики та етикету;</p> <p>ЗК 4. Здатність використовувати філософсько-психологічну рефлексію та власні світоглядні позиції у використанні комунікаційних технологій;</p> <p>ЗК 7. Здатність розуміти причини психологічних відмінностей; цінувати та поважати індивідуальні особливості людини та мультикультурності.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності на основі професійної й корпоративної етики та стандартів етикету обслуговування.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 8. Застосовувати навички ділового спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Філософія як універсальний тип знань.	Розуміння філософії та її ролі у житті людини та суспільства. Сутність філософського знання. Проблема визначення філософії. Предмет і специфіка філософії. Структура філософії. Значення філософських знань для життя людини і її активної участі у формуванні сучасного суспільства. Філософія гостинності у сфері готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, практична робота
2.	Психологія в системі наук про людину.	Поняття психології як науки про психічний світ людини. Предмет психології. Класифікація психічних явищ. Зміст основних (базових) категорій психології. Роль психологічних знань у професійній діяльності працівника готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, практична робота
3.	Фахівець готельно-ресторанної справи як суб'єкт професійної діяльності.	Поняття фахівця (суб'єкта праці) готельно-ресторанної справи як головного компонента ергатичної системи. Професійно важливі якості фахівців готельно-ресторанного господарства, їх структура та особливості формування. Критерії та основні показники професійної придатності фахівців готельно-ресторанного господарства. Комунікативність як основна складова професійної якості фахівців готельно-ресторанної справи. Особливості спрямованості та мотивації професійної діяльності фахівців готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, практична робота
4.	Функціональні стани у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.	Функціональні стани людини у трудовій діяльності. Види функціональних станів. Основні методи та засоби управління функціональними станами суб'єкта праці. Працездатність і стомлення як основні види функціонального стану. Основні закономірності динаміки працездатності фахівців готельно-ресторанного господарства. Стан готовності до професійної діяльності. Вплив режимів праці на динаміку функціонального стану суб'єкта. Основні способи і прийоми забезпечення високої працездатності та попередження її порушення працівників готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, практична робота
5.	Клієнт як споживач послуг готельно-	Поняття особистості клієнта.	Питання, тести, практична робота

	ресторанного господарства.	Основні структурні компоненти особистості. Індивідуально-психологічні особливості особистості. Характер особистості клієнта. Властивості характеру. Акцентуації характеру. Темперамент та його вплив на поведінку клієнтів. Типологія клієнтів послуг готельно-ресторанного господарства та особливості взаємодії з ними.	
6.	Конфліктні ситуації та стрес у професійній діяльності фахівця готельно-ресторанного господарства.	Поняття конфлікту, основні причини та етапи розгортання конфлікту. Методи та засоби вирішення конфлікту. Управління конфліктами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Сутність та природа стресу. Різновидистресів. Фактори виникнення стресових ситуацій: організаційні, особисті. Попередження стресів. Механізми регуляції психологічного стресу. Вплив індивідуальних особливостей фахівця готельно-ресторанного господарства на характер стресових реакцій.	Питання, тести, практична робота
7.	Професійна етика як складова професійної діяльності працівника готельно-ресторанної справи.	Професійна етика як вид етики, її особливості. Основні завдання, функції та категорії професійної етики. Загальні принципи професійної етики: професійний обов'язок, професійна солідарність, корпоративність. Професійна етика як спосіб регуляції поведінки. Поняття управлінської етики. Особливості професійної та корпоративної етики у готельно-ресторанному господарстві.	Питання, тести, практична робота
8.	Професійний етикет як складова професійної етики працівника готельно-ресторанного господарства.	Поняття та сутність етикету. Професійний етикет та етикетні ситуації у сфері готельно-ресторанного господарства. Мовленнєвий етикет. Вимоги до етичного спілкування зі споживачами. Основні принципи професійного спілкування. Особливості та стандарти етикету обслуговування. Міжнародний етикет. Дипломатичні прийняття та основні етапи прийому іноземних делегацій.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

<p style="text-align: center;">Загальна система оцінювання курсу</p>	<p>Структура розподілу балів у ході аудиторно-самостійної роботи студентів (лютий – червень):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) присутність на лекційному та семінарському занятті – 1 бал;</li> <li>2) усні відповіді на семінарських заняттях з використанням візуалізованих презентацій своїх відповідей, підготовка есе, доповідей – максимально 5 балів (обов'язковими є три оцінки із семи семінарських занять);</li> <li>3) одна письмова робота (в межах семінарських занять) – максимально 20 балів.</li> <li>4) контроль за самостійною роботою – здійснюється у формі комп'ютерного тестування у поза аудиторний час із наперед визначених робочою програмою тем. Максимальна кількість балів – 50.</li> </ol> <p>Підсумковий контроль – залік: Залік виставляється на останньому семінарському занятті як підсумок виконання запланованих робочою програмою завдань. Мінімальна кількість балів – 50. Максимальна кількість балів – 100.</p>
<p style="text-align: center;">Вимоги до письмової роботи</p>	<p>Обов'язковим є написання однієї письмової (контрольної) роботи. Результат роботи оцінюється максимально 20 балів. Робота 1 – охоплює матеріал лекційних тем 1-2-3-4-5-6-7. Кількість запитань: 4. Кожне питання – максимально 5 балів. Запитання відкритого типу (без варіантів відповідей). Час виконання: 80 хв. (в межах семінарського заняття).</p>
<p style="text-align: center;">Семінарські заняття</p>	<p>Семінарські заняття покликані утвердити у студентів конкретні знання з дисципліни, сприяти розвитку аналітичного мислення, формувати навички розробки презентацій з обраних тем, публічних виступів, умінню проводити дискусії на актуальні, визначені теми, займати чітку професійну та громадянську позицію.</p> <p>Робота на семінарських заняттях оцінюється за наступними критеріями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутність та повний конспект відповідей на семінарські питання - 1 бал;</li> <li>- участь в опрацюванні семінарських питань (доповнення, відповіді на запитання викладача, висловлення своєї обґрунтованої точки зору під час обговорення проблемних питань, тощо) - 1 бал;</li> <li>- виступ із доповіддю на питання, яке визначене планом семінарського завдання - 1 бал (за умови, що відповідь буде змістовною та відповідати плановому питанню);</li> <li>- якщо при виступі проявлена ґрунтовна підготовка, висловлюється власна точка зору щодо означеної проблеми, яка підкріплюється відповідною аргументацією, використовується попередньо розроблена презентація, подані правильні відповіді на уточнюючі запитання викладача та студентів - 2 бали.</li> </ul> <p>Таким чином участь в роботі семінарських занять може забезпечити отримання до 5 балів за одне заняття.</p> <p>В межах 7 запланованих семінарських занять є обов'язковими три усні відповіді, які оцінюються як кожна окремо по 5 балів.</p>
<p style="text-align: center;">Умови допуску до підсумкового контролю</p>	<p>Належне виконання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) змісту питань планів семінарських занять. Для цього необхідно готувати конспекти семінарських занять. Вітається якісна підготовка візуалізованих презентацій для відповідей на семінарські питання, а також різноманітних есе, доповідей, повідомлень, тощо.</li> </ol>



	<p>Візуалізувана презентація на семінарське питання не повинна перевищувати 40 слайдів. Однак слід пам'ятати, що візуалізована презентація тільки доповнює підготовлену основну відповідь студента.</p> <p>2) однієї письмової (контрольної) роботи протягом семестру.</p> <p>Виконання цих завдань передбачає якісну, системну, цілеспрямовану навчальну діяльність студента у підготовці до написання роботи.</p> <p>Студент допускається до підсумкового контролю (залік) за умови відпрацювання усіх «заборгованостей» та набору 50 і більше балів (максимально – 100).</p>
--	---

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції	1	1	1	1	1	1	1	1										8
Семінарські з-тя								1	6	1	6	1		6	1			22
Самостійна р-та																50		50
Контрольна робота													20					20
Екзамен																		
Всього за тиждень	1	1	1	1	1	1	1	2	6	1	6	1	20	6	1	50		100

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Основна</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Арутюнов В. Х., Демченко М. М., Йосипенко С. Л. Філософія : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. 2-ге, вид. перероб. і доп. Київ : КНЕУ, 2001. 224 с.</li> <li>2. Баклицький І. О. Психологія праці : підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Знання, 2008. 655 с.</li> <li>3. Гоян І. М., Матвієнко І. С., Сторожук С. В. Філософія. Навчальний посібник. Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г. М., 2017. 296 с.</li> <li>4. Лесько О. Й., Прищак М. Д., Залюбівська О. Б. Етика ділових відносин : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2011. 309 с.</li> <li>5. Литвинчук О. В. Психологія : навчальний посібник. Житомир : ЖДТУ, 2017. 261 с.</li> <li>6. Москалець В. П. Загальна психологія : підручник. Київ : Ліра, 2020. 564 с.</li> <li>7. Малюк Л. П., Варипаєва Л. М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі : навч. Посібник. Харків : ХДУХТ, 2016. 146 с.</li> <li>8. Мазяр О.В., Кириченко В. В. Психологія праці. Модульний курс : навчальний посібник. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2014. 190 с.</li> <li>9. Палеха Ю. І. Етика ділових відносин : навч. посібник. Київ : Кондор, 2008. 356 с.</li> </ol>
<b>Допоміжна</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Андрущенко Г. І. Гостинність як одна із перших форм прояву людської довіри. <i>Соціальні технології</i>. 2011. № 52. С. 28–33.</li> <li>2. Вольнова Л. М. Загальна психологія. Методичні рекомендації для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Київ : НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2014. 95 с.</li> <li>3. Гранкіна А. В. Конфлікт на підприємстві готельного господарства : методи та засоби його вирішення. <i>International scientific journal</i>. 2015. № 7. С. 61–64. URL: <a href="http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2015_7_17">http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2015_7_17</a>.</li> <li>4. Малахов В. Г. Етика : курс лекцій. Київ : Либідь, 2000. 304 с.</li> <li>5. Мошанська І. Б. Етикет міжнародних контактів. Сочі : б. в., 1994. 84 с.</li> </ol>

6. Приймук О. О. Особливості формування професійно важливих якостей майбутніх фахівців ресторанного бізнесу. *Проблеми сучасної психології* : збірник наукових праць КІНУ імені Івана Огієнка. 2016. Вип. 33. С. 436–448.

7. Піцул К. Сутність та структура готовності майбутніх фахівців з готельної і ресторанної справи до професійної діяльності. *Молодь і ринок*. 2015. № 12. С. 93–98. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir\\_2015\\_12\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2015_12_21).

8. Статінова Н. П., Радченко С. Г. Етика бізнесу : навч. посібн. Київ : КНТЕУ, 2001. 280 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Електронна бібліотека Libok.Net. URL: <http://www.libok.net/razdel/67/psihologiya>

2. Безкоштовна бібліотека підручників. URL: <http://www.info-library.com.ua/books-text-5378.html>

3. Бібліотека Гумер. Філософія. URL: [http://www.gumer.info/bogoslov\\_Buks/Philos/index\\_philos.php](http://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos/index_philos.php)

4. Наукова бібліотека Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Філософії, соціології та релігієзнавства вул.Шевченка, 57, ауд.503 <a href="https://kfsr.pnu.edu.ua/">https://kfsr.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	доц. Гоян Ігор Миколайович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:ihor.hoian@pnu.edu.ua">ihor.hoian@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Політика курсу «Філософія, психологія, професійна етика і етикет працівника готельно-ресторанного господарства» ґрунтується на принципах академічної доброчесності, що забезпечує її прозорість та законність діяльності і здійснюється на основі відповідних нормативних документів: «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника».
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається згідно графіку консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Студент виконує усі завдання, які зазначені у програмі (силабусі) вчасно. За умови відсутності студента на лекції чи семінарському занятті, отримання незадовільної оцінки на семінарських заняттях або ж неякісного виконання візуалізованої презентації визначений день для відпрацювання пропущених аудиторних занять, незадовільних оцінок та подачі для попереднього перегляду візуалізованих презентацій – четвер, 14.00 год. – 16.30 год. Якщо студент не ліквідував заборгованість за талоном №3 (при комісії) і не набрав мінімум 50 балів, йому буде запропоновано повторне вивчення даної навчальної дисципліни.
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнення відеокамер під час онлайн-конференцій.
<b>Комунікація із викладачем</b>	Комунікація зі студентами у поза аудиторний час може здійснюватися із студентами через електронну пошту, соціальні мережі Viber чи Telegram.
<b>Додаткові бали</b>	За бажанням студента підвищити підсумкову оцінку пропонується виконання індивідуального завдання – письмова робота із попередньо узгоджених тем семінарських занять.

## ХАРЧОВА ХІМІЯ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Харчова хімія
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 14 год. Лабораторних заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів сучасного науково-дослідницького, екологічно мислення і системи професійно-орієнтованих знань, спрямованих на досягнення практичних навичок з харчової хімії, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу і виконання завдань, що виносяться на лабораторні заняття, самостійну та індивідуальну роботу.

**Цілі курсу:** формування необхідної сукупності теоретичних і практичних знань з харчової хімії, з врахуванням сучасних досягнень в цій галузі; вивчення прикладних аспектів харчової хімії та застосування їх на практиці.

**Компетентності:**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

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

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основні напрямки та загальні принципи хімії харчових речовин.	Вступ. Предмет, мета та завдання дисципліни “Харчова хімія”. Напрямки розвитку харчової хімії. Основні терміни та визначення.	Питання, тести, лабораторна робота
2.	Основи загальної хімії.	Вода, як складова сировини і харчових продуктів.	Питання, тести, лабораторна робота 1
3.	Основи неорганічної хімії.	Мінеральні речовини. Класифікація та характеристика макро – і мікроелементів.	Питання, тести, лабораторна робота 2
4.	Основи аналітичної хімії.	Класифікація катіонів та аніонів. Поняття про титрування та титриметричні методи аналізу. Основи гравіметрії. Фізико-хімічні методи аналізу, їх роль у сучасних дослідженнях.	Питання, тести, самостійна робота
5.	Основи фізичної та колоїдної хімії.	Електрохімічні властивості молекул. Міжмолекулярна взаємодія. Основні поняття, терміни термодинаміки. Перший закон термодинаміки. Закони термохімії. Хімічна рівновага. Класифікація гетерогенних систем. Швидкість хімічних реакцій. Каталіз та каталізатори. Поверхневі явища та адсорбційні рівноваги. Класифікація, методи одержання та властивості дисперсійних систем. Агрегатна стійкість. Коагуляція. Напівколоїдні розчини високомолекулярних сполук.	Питання, тести, самостійна робота
6.	Основи біоорганічної хімії.	Теоретичні основи органічної хімії. Вуглеводні. Класифікація. Фізичні та хімічні властивості. Властивості гідрокси- та оксосполук, спиртів та фенолів. Багатоатомні спирти як цукрозамінники. Фенольні сполуки рослинного походження. Класифікація, номенклатура та властивості альдегідів і кетонів. Карбонільні сполуки – речовини аромату. Класифікація, номенклатура, фізичні та хімічні властивості карбонових кислот. Харчові кислоти в харчуванні та методи їх визначення в харчових продуктах.	Питання, тести, самостійна робота
7.	Аміни. Амінокислоти. Пептиди.	Нітрогеновмісні гетероциклічні сполуки. Класифікація, номенклатура. Поняття про нітрогеновмісні гетероциклічні сполуки. Амінокислоти: класифікація, номенклатура. Есенціальні та неесенціальні амінокислоти, поняття про пептиди.	Питання, тести, самостійна робота
8.	Білки, їх перетворення при зберіганні та переробці сировини.	Білки: будова, властивості, перетворення у харчових процесах. Класифікація та будова білків. Роль білків в харчуванні та технології харчових речовин. Поняття про ферменти. Білки в харчуванні людини. Амінокислотний склад білків. Норма білків та амінокислот для організму. Білки харчової сировини. Зміни білків при переробці харчової сировини в готові продукти, та при зберіганні. Основні властивості білків і амінокислот (гідратація, денатурація, піноутворення), їх роль в технології харчових	Питання, тести, лабораторна робота 3

		продуктів. Харчова алергія. Розпад білків під час травлення. Синтез білка.	
9.	Вуглеводи в сировині та продуктах харчування.	Класифікація вуглеводів як компонентів їжі, харчова цінність, норми споживання. Біологічні функції моно- та олігосахаридів у харчових продуктах. Структурно-функціональна роль полісахаридів (крохмаль, глікоген, целюлоза, геміцелюлоза, пектин). Вміст вуглеводів у рослинній сировині та продуктах харчування. Вуглеводи при зберіганні сировини та переробці в продукти харчування. Обмін вуглеводів. Харчові продукти багаті вуглеводами.	Питання, тести, лабораторна робота 4
10.	Ліпіди. Будова та склад ліпідів, їх вміст в рослинній і тваринній сировині	Ліпіди. Будова та склад ліпідів, їх вміст в рослинній і тваринній сировині. Прості та складні ліпіди. Склад олій та жирів. Ацилгліцерин. Воски. Гліколіпіди. Фосфоліпіди. Запасні ліпіди. Роль в харчуванні. Структурні ліпіди. Обмін ліпідів. Ліпіди в сировині та продуктах харчування. Хімічний склад та основні функції жирів. Есенціальні вищі жирні кислоти. Супутні речовини жирів – стероїди, пігменти, їх значення в харчових технологіях. Харчова цінність олій та жирів, поліненасичені жирні кислоти.	Питання, тести, лабораторна робота 5
11.	Вітаміни	Вітаміни: будова, властивості, роль в харчуванні. Застосування вітамінів у харчовій технології.	Питання, тести, самостійна робота
12.	Харчові добавки	Поняття про харчові добавки. Класифікація. Загальні підходи до підбору технологічних добавок. Безпека харчових добавок. Речовини, які змінюють структуру, фізико-хімічні властивості, впливають на смак та аромат харчових продуктів. Харчові добавки, які уповільнюють мікробіологічне та окиснювальне псування (консерванти, антибіотики). Біологічно активні добавки (БАД) в сучасній нутріціології, їх класифікація. Основні сфери використання БАД. Відмінності між БАД та лікарськими засобами, БАД та їжею.	Питання, тести, самостійна робота
13.	Безпека харчових продуктів	Класифікація чужорідних речовин та шляхи їх попадання в продукти. Міра токсичності речовин. Токсичні елементи. Забруднення речовинами, які використовують в рослинництві та тваринництві. Природні токсиканти. Бактеріальні токсини. Мікотоксини та способи їх видалення з продуктів харчування. Фальсифікація харчових продуктів: аспект безпеки. Генетично модифіковані продукти харчування.	Питання, тести, лабораторна робота 6
14	Наукові основи раціонального харчування.	Фізіологічні аспекти хімії харчових речовин. Харчування і травлення. Теорії та концепції харчування. Рекомендовані норми споживання харчових речовин та енергії. Концепція здорового харчування.	Питання, тести, лабораторна робота 7
15	Методи дослідження якості сировини та харчових продуктів.	Методи дослідження мінеральних речовин, білкових речовин, ліпідів, вуглеводів сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.	Питання, тести, самостійна робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Лабораторні заняття	35
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль (контрольні роботи)	10
Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5	5	5	5									35
Самостійна р-та															5			5
Проміжний тестовий контроль							5			5								10
Екзамен																	50	50
Всього за тиждень			5	5	5	5	10	5	5	5					5		50	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

##### Методична література

1. Хацевич О.М. Методичні вказівки до практичної та самостійної роботи з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2016. 95 с.
2. Хацевич О.М., Дзепчук Б.Б. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Харчова хімія», Івано-Франківськ: Територія А, 2017.90 с.

##### Рекомендована література

1. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. 105 с.
2. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія. Навчальний посібник, Львів: «Новий світ – 2000», 2012. 514 с.
3. Плахоткін В.Я., Тюрікова І.С, Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв, К.: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с
4. Сегеда А.С. Аналітична хімія. Якісний аналіз. Навчально-методичний посіб, К.: ЦУЛ, 2002. 524 с.
5. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П. О. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія, Київ: КНТЕУ, 2003. 322 с.
6. Левітін Є.Я., Бризицька А.М., Ключова Р.Г. Загальна та неорганічна хімія: Підручник, Вінниця: Нова Книга, 2003. 468 с.
7. Смолякова А.І., Мартинюк І.О. Азбука харчування. Рациональне харчування. Львів: Світ, 1991. 200 с.

##### Інформаційні ресурси

1. Полтавський центр громадського здоров'я. URL: <https://phc-pl.com.ua/osnovy-ratsionalnoho-kharchuvannya.html/>
2. Кафедра хімії. URL: <https://kc.pnu.edu.ua/молекулярні-механізми-здорового-хар/>
3. Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Хімії вул. Галицька, 201Б, ауд.308, <a href="mailto:chemistry@pnu.edu.ua">URL:chemistry@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	к.т.н., доц. Хацевич Ольга Мирославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:Khatsevich.olga@meta.ua">Khatsevich.olga@meta.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	<p>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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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, цим керуються кафедри хімії і 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 подана вами робота повністю або частково списана, без належного цитування, вона не буде прийнята і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених лабораторних занять відбувається за погодженням з викладачем, враховуючи графік консультацій з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, Viber студент отримує впродовж доби. Оцінки можна дізнатися за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час активної участі на заняттях, відповіді на додаткові питання, підготовки презентацій за даною тематикою.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові 10 балів при проходженні онлайн-курсів на платформі Coursera, які мають попередньо узгоджуватися з викладачем.

## МІКРОБІОЛОГІЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Мікробіологія
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 14 год. Лабораторні заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=67&amp;id_cou=2072">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=67&amp;id_cou=2072</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>			
<p><b>Мета курсу:</b> формування знань з основ мікробіології для наступного їх застосування у професійній діяльності.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> розкрити основи морфології та фізіології мікроорганізмів, поширення мікроорганізмів у природі, організмі людини та харчових продуктах; обґрунтувати значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів; засвоїти мікробіологічні процеси псування харчових продуктів і заходи їх профілактики; отримати практичні навички вивчення мікроорганізмів у об'ємі, необхідному для проведення санітарно-мікробіологічного контролю основних груп харчових продуктів та приміщень.</p>			
<p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</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 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>			
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><b>РН 22.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			
<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання



1.	Вступ. Організація та життєдіяльність бактерій, дріжджів, плісневих грибів.	Знати основні напрямки застосування мікробіологічної науки, принципи класифікації мікроорганізмів, будову, розміри та організацію бактерій плісневих грибів та дріжджів. Володіти базовими робочими навичками з техніки мікроскопіювання, дослідження морфології бактерій, грибів та дріжджів, визначення систематичної приналежності та патогенності окремих груп бактерій.	Ситуативні, тестові, практичні
2.	Фізіологія мікроорганізмів. Поширення у природі.	Розуміти суть базових мікробіологічних понять, як от: індивідуальний ріст, рух та розмноження мікроорганізмів, потреби у живленні прокариотів, поширення мікробів у природі (повітря, вода, ґрунт), дії фізичних та хімічних факторів на мікроорганізми. Здатність продемонструвати практичні навички щодо культивування мікроорганізмів та вміти проводити елементарні дослідження з впливу різних чинників на життєдіяльність мікробів.	Ситуативні, тестові, практичні
3.	Способи отримання енергії мікроорганізмами та їх внесок у розвиток харчової промисловості.	Знати основні способи отримання енергії мікроорганізмами та їх внесок у розвиток харчової промисловості. Вміти проводити базові дослідження з визначення бактеріальної забрудненості поверхонь, повітря, води та частин тіла людини.	Ситуативні, тестові, практичні
4.	Мікроорганізми у сировині та готових продуктах харчування.	Знати основні принципи мікробного забруднення молокопродуктів, м'ясних продуктів, яєць, зерна та овочевих культур. Вміти проводити мікробіологічний аналіз молока та молокопродуктів.	Ситуативні, тестові, практичні
5.	Харчові захворювання. Нормування якості харчових продуктів.	Розуміти суть нормативної документації, що регламентує якість харчових продуктів за санітарно-гігієнічними показниками. Знати основні харчові захворювання. Вміти розрізняти харчові інфекції та харчові отруєння.	Ситуативні, тестові, практичні

#### 4. Система оцінювання курсу

<b>Поточний контроль</b>	
Лекції	0
Лабораторні заняття	20
Самостійна робота студентів	10
Теоретичні модулі	20
Практичний модуль	10
<b>Підсумковий контроль</b>	

Підсумковий тестовий контроль	30
Підсумковий усний контроль	10
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу												
Вид навчальної роботи												
Поточний контроль										Підсумковий контроль		СУМА
Лабор. 1	Лабор. 2	Лабор. 3	Лабор. 4 (Теор мод.1)	Лабор. 5	Лабор. 6	Лабор. 7 (Теор мод.2)	Лабор. 8 (Практ.мод)	КСРС 1	КСРС 2	Письмовий тестовий	Усний	
	5	5	10	5	5	10	10	5	5	30	10	
<b>Max= 60</b>										<b>Max= 40</b>		<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення
<b>Матеріально-технічне:</b> мікроскопи, скельця, мікробіологічні петлі, чашки Петрі, поживні середовища, барвники, селективні реагенти, бюретки тощо.
<b>Методичне:</b> Методичні вказівки до лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Мікробіологія» / авт.-упоряд. О. Б. Абрата. Івано-Франківськ : ПП Голіней, 2016. 68 с. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua/elibrary.php">http://lib.pnu.edu.ua/elibrary.php</a>
<b>Література:</b>
1. Пирог Т. П. Мікробіологія харчових виробництв : навчальний посібник. Вінниця : Нова книга, 2007. 464 с. URL: <a href="http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/579">http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/579</a>
2. Пирог Т. П. Загальна мікробіологія : підручник. Київ : НУХТ, 2004. 471 с. URL: <a href="http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/581">http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/581</a>
3. Гудзь С. П., Гнатюш С. О., Білінська І. С. Мікробіологія : підручник. Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с. URL: <a href="https://www.twirpx.com/file/1010126/">https://www.twirpx.com/file/1010126/</a>
4. Малигіна В. Д. Мікробіологія та фізіологія харчування : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів I-IV рівня акредитації . Київ : Кондор, 2009. 242 с. URL: <a href="http://lib.khnu.km.ua/fond/NOV/new03_2015/451547.htm">http://lib.khnu.km.ua/fond/NOV/new03_2015/451547.htm</a>
5. Власенко В. В., Власенко І. Г. Фізіологія та гігієна харчування : навчальний посібник. Вінниця : ТОВ «Меркюрі Поділля», 2012. 300 с.
6. Векірчик К.М. Мікробіологія з основами вірусології : підручник. Київ : Либідь, 2001. 312 с. URL: <a href="https://www.studmed.ru/vekrchik-km-mkrobologya-z-osnovami-vrusologiyi_9e5c3bd1280.html">https://www.studmed.ru/vekrchik-km-mkrobologya-z-osnovami-vrusologiyi_9e5c3bd1280.html</a>
7. Пяткін К. Д., Кривошеїн Ю. С. Мікробіологія з вірусологією та імунологією : підручник. Київ : Вища школа, 1992. 431 с. URL: <a href="https://www.studmed.ru/pyatkn-kd-krivosheyin-yus-mkrobologya-z-vrusologiyeyu-ta-munologiyeyu_9fa62639d96.html">https://www.studmed.ru/pyatkn-kd-krivosheyin-yus-mkrobologya-z-vrusologiyeyu-ta-munologiyeyu_9fa62639d96.html</a>
8. Ситнік І. О., Климнюк М. С., Творчо М. С. Мікробіологія, вірусологія, імунологія : Підручник. Тернопіль : Укрмедкнига, 1988. 392 с. URL: <a href="https://studfile.net/preview/5281335/">https://studfile.net/preview/5281335/</a>

7. Контактна інформація	
<b>Кафедра</b>	Біохімії та біотехнології м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201, 6 поверх, кабінет – 606, <a href="https://kbb.pnu.edu.ua/">https://kbb.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	к.б.н. Абрата Олександра Богданівна <a href="https://kbb.pnu.edu.ua/staff/teachers/abrat/">https://kbb.pnu.edu.ua/staff/teachers/abrat/</a>
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:oleksandra.abrat@pnu.edu.ua">oleksandra.abrat@pnu.edu.ua</a>

8. Політика курсу	
<b>Академічна доброчесність</b>	В університеті розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності»,

	<p>«Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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, у своїй діяльності керуються й викладачі, які читають дисципліни на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи. 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>
<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, яка підкріплена документально або попередньо узгоджена з викладачем курсу.
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Неформальна освіта</b>	Результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни, зараховуються як теоретичні модулі.

# МАКРО- ТА МІКРОЕКОНОМІКА

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Макро- та мікроекономіка
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

## 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> формування у студентів сучасного творчого економічного мислення і системи спеціальних знань; вивчення досвіду організації економічної роботи на підприємствах; оволодіння практичними навиками, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> вивчення досвіду організації економічної роботи на підприємствах, закладення знань і методів макроекономічного аналізу, створення та закріплення навичок студентів застосовувати поняття і категорії мікро- та макроекономіки до аналізу економічних явищ та процесів.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>РН 2. 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.</p> <p>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>

## 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ до економіки	Знати предмет економіки. Знати завдання та інструменти економіки. Знати про можливості та обмеження економіки. Знати сутність мікроекономіки. Знати що	Питання, тести, практична робота

		таке макроекономіка як наука. Знати про диференціацію доходів.	
2.	Основні поняття економіки	Знати про суб'єктів економіки. Знати про національну економіка і економічну система. Знати функції економіки. Володіти методологією економіки. Знати модель кругових потоків. Знати про альтернативну вартість. Вміти зобразити криву виробничих можливостей.	Питання, тести, практична робота
3.	Теорія граничної корисності і поведінка споживача	Володіти поняттям «потреби», знати види потреб. Знати про економічні блага, їх класифікацію. Знати поняття корисності, її особливості та спосіб досягнення. Знати про сукупну та граничну корисність. Вміти сформулювати Закон Госсена. Вміти зобразити криві Енгеля.	Питання, тести, практична робота
4.	Макроекономічні показники в системі національних рахунків	Знати про система національних рахунків. Знати про валовий внутрішній продукт. Знати про валовий національний продукт. Використовувати методи розрахунку ВВП. Знати інші показники СНР.	Питання, тести, практична робота
5.	Макроекономічна нестабільність (безробіття та інфляція)	Знати сутність економічних циклів. Знати сучасну теорія циклів. Знати про безробіття. Знати який природний рівень безробіття. Знати закон Оукена. Знати сутність інфляції та її види. Вміти зобразити криву Філіпса. Вміти розраховувати цінові індекси.	Питання, тести, практична робота
6.	Ринковий попит та пропозиція. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Ринкова рівновага	Знати про попит. Знати про сукупний попит. Знати цінові та нецінові чинники впливу на попит. Знати про пропозицію. Знати про сукупну пропозицію. Знати цінові та нецінові чинники впливу на пропозицію. Вміти розрахувати еластичність попиту та пропозиції. Вміти визначити ринкову рівновагу.	Питання, тести, практична робота
7.	Грошовий ринок і монетарна політика	Знати закон суб'єктивної вартості. Знати про грошові агрегати. Знати види грошей та грошову масу. Знати сутність монетарної політики. Знати види грошово-кредитної політики. Знати про споживання та заощадження, їх сутність.	Питання, тести, практична робота
8.	Фіскальна політика	Знати сутність фіскальної політики. Знати види бюджетно-податкової політики. Знати про державний бюджет. Знати про державний борг. Знати про державний дефіцит. Знати призначення кривої Лаффера.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25

Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника Інституту туризму. Івано-Франківськ, 2011. 50 с.</li> <li>Мендела І.Я. Мікроекономіка: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2012. 102 с.</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Аналітична економія: макроекономіка і мікроекономіка: Навчальний посібник.: У 2 кн. Кн. 1: Вступ до аналітичної економії. Макроекономіка. За ред. С. Панчишина і П. Островерха. 4-те вид. випр. і допов. Київ: Знання, 2006. 723 с.</li> <li>Білецька Л.В., Білецький О.В., Савич В.І. Економічна теорія: політекономія, мікроекономіка, макроекономіка. Підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 688 с.</li> <li>Економічна теорія: вступ, макроекономіка, мікроекономіка: Навч. посібник / [З.Г.Ватаманюк, О.З.Ватаманюк, Н.І.Гнатюк та ін.]; за ред. О.З.Ватаманюка. Львів: Інтеллект-Захід, 2011. 656с.</li> </ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка» [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6924">http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6924</a></li> <li>Макроекономіка [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://oneu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/12/np_2015.pdf">http://oneu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/12/np_2015.pdf</a></li> <li>Макроекономіка [Електронний ресурс]. URL: <a href="https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/04/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0_2016-for_ET.pdf">https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/04/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0_2016-for_ET.pdf</a></li> <li>Наукова бібліотека ПНУ. URL: – <a href="http://lib.pnu.edu.ua/">http://lib.pnu.edu.ua/</a></li> </ol>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна

<b>Контактна інформація викладача</b>	iruna.mendela@pnu.edu.ua
---------------------------------------	--------------------------

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові 10 балів, пройшовши онлайн-курс «Економіка на кожен день» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Просто про гроші» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Економіка для всіх» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ). Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (2 КУРС)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	2/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Лабораторні заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», ознайомити з правилами експлуатації устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. 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.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	



PH 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.

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

PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	Знати визначення термінів, поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна робота
2.	Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Обладнання сміттепроводу та його експлуатація. Пилоприбирання.	Питання, тести, самостійна робота
3.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	Знати класифікацію універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики, а також правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів.	Питання, тести, самостійна робота
4.	Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інш.	Знати способи очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Галузь використання та класифікація машин для	Питання, тести, самостійна робота

		перемішування, замішування та збивання харчових продуктів.	
5.	Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.	Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів - експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Характеристики процесів варіння та смаження.	Питання, тести, самостійна робота
6.	Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	Харчоварильні котли, сковороди, фритюрниці, духові шафи, кип'ятильники, та інш. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	Питання, тести, самостійна робота
7.	Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.	Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва. Особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Особливості теплової обробки харчових продуктів з використанням ІЧ-випромінювання. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	Питання, тести, самостійна робота
8.	Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.	Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. Способи природнього та штучного охолодження.	Питання, тести, самостійна робота
9.	Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.	Питання, тести, самостійна робота
10.	Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.	Питання, тести, самостійна робота
11.	Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Функціональні та фіскальні можливості реєстраторів розрахункових операцій. Програмування.	Питання, тести, самостійна робота
12.	Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-	Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий і піріжковий автомати,	Питання, тести, самостійна робота

	ресторанного господарства.	машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.	
13.	Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Ліфти, підйомники, транспортери, талі, лебідки, автокари та інш. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.	Питання, тести, самостійна робота
14.	Обладнання для відпуску страв і закусок.	Призначення устаткування для відпуску страв і закусок. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Пересувні візки. Диспенсери.	Питання, тести, самостійна робота
15.	Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	Роль і значення логістичних операцій в організації виробничої програми закладів готельно-ресторанного господарства та організації технічного обслуговування устаткування.	Питання, тести, самостійна робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	75
Самостійна практична робота	5
Проміжний тестовий контроль 1	10
Проміжний тестовий контроль 2	10
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи															Самостійна практична	Тестовий контроль 1	Тестовий контроль 2	Сума
Лабораторні заняття																		
Л.З. 1	Л.З. 2	Л.З. 3	Л.З. 4	Л.З. 5	Л.З. 6	Л.З. 7	Л.З. 8	Л.З. 9	Л.З. 10	Л.З. 11	Л.З. 12	Л.З. 13	Л.З. 14	Л.З. 15	К.Р.	ТК-1	ТК-2	

<b>Max= 75</b>	<b>Max = 5</b>	<b>Max = 10</b>	<b>Max = 10</b>	<b>100</b>
----------------	--------------------	---------------------	---------------------	------------

## 6. Ресурсне забезпечення

### 13. Методична література

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / [І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера]. – К.: КНТЕУ, 2005 – 565с.
2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»] / [Я.М.Андрухів– Івано-Франківськ: Фоліант, 2013 – 290с.

### 14. Рекомендована література

#### Базова

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004 – 583с.
3. Черевко А.И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование / [А.И. Черевко, Л.Н. Попов]. – М.: Экономика, 1988 – 271с.
4. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / [П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с.
5. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. / І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002 – 284с.

#### Допоміжна

1. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 1. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002 – 256с.
2. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – 4.2. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2004 – 380с.
3. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 3. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005 – 456с.

#### Інформаційні ресурси

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»] / [Я.М.Андрухів– Івано-Франківськ: Фоліант, 2013 – 290с.

## 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>	Ст.викл. Андрухів Ярослав Миколайович
<b>Контактна інформація викладача</b>	yroslav.andruhiv@pnu.edu.ua

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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
---------------------------------	--

	<p>академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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>
<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 лабораторних 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

## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРГ (3 КУРС)

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Устаткування закладів ГРГ
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	3/6
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Лабораторні роботи – 30 год. Самостійна робота – 44 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці підбирати та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>Компетентності:</b> ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності. ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію. ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень. ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b> ПРН 8. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Здатність забезпечення організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів. ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування. ПРН 14. Здатність вирішувати питання раціонального використання площі і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами. ПРН 15. Здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах готельного та ресторанный господарств, санаторно-курортних закладів. ПРН 16. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.</p>
---

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Знати мету, завдання та зміст дисципліни. Поняття та класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікацію та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
2.	Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	Знати оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
3.	Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	Знати машини для миття посуду та їх класифікацію. Машини для миття посуду періодичної дії. Машини для миття посуду безперервної дії. Устаткування для миття овочів.	Питання, тести, лабораторна робота
4.	Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	Знати овочерізальні та протиральні машини. Машини для обробки м'яса та риби. М'ясорубки. Куттери. Хліборізка.	Питання, тести, лабораторна робота
5.	Стравоварильне устаткування. Кавоварки.	Знати характеристику варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Харчоварильні котли. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастакукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.	Питання, тести, лабораторна робота
6.	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	Знати спосіб теплової обробки харчової продукції – смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Грилі, шашличні печі.	Питання, тести, лабораторна робота
7.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.	Знати призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристику ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.	Питання, тести, лабораторна робота
8.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	Знати призначення, конструктивні особливості салат-барів. Характеристику устаткування для шведського столу та ліній роздач. Сучасне устаткування для кейтерингу. Гастроємності. Пересувні	Питання, тести, лабораторна робота

	візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування.	
--	--	--

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторна робота	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Лабораторна робота	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	10	75
Самостійна р-та															5	5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Залік																
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	20	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методична література

- Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Хомич А.В., Муха Н.В.. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 20с.
- Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»]/ Андрухів Я.М.: Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.

##### Рекомендована література

- Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
- Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005. 320 с.
- Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.
- Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

##### Інформаційні ресурси

- HoReCa сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: <http://tehnika-ua.com>.
- Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс]. URL: <https://inox-trade.com.ua>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
----------------	--



<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	Ас. Мендела Є.М.
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	zenja.mendela@pnu.edu.ua

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь протягом доби.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Економіка підприємства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму функціонування підприємства; оволодіння практичними навиками які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу.

**Цілі курсу:** формування необхідної сукупності теоретичних і практичних знань з управління економікою в сучасних умовах господарювання; вивчення прикладних аспектів економіки і принципів організації та ефективності функціонування суб'єктів господарювання.

**Компетентності:**

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.

ФК1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.

ФК2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всевітньої інформаційної мережі.

ФК12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.

ФК13. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування вибору стратегії.

**Програмні результати навчання:**

ПРН6. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування вибору стратегії.

ПРН17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Підприємство як суб'єкт господарювання	Поняття і характерні риси підприємства, основні види його діяльності Нормативно-правові основи функціонування підприємств Види підприємств, їх характеристика Об'єднання підприємств	Питання, тести, практична робота
2.	Основи підприємницької діяльності	Зміст і поняття підприємницької діяльності Форми здійснення підприємницької діяльності Характеристика цілей, завдань, суб'єктів і об'єктів підприємництва Поняття і зміст інтрапренерства Державна підтримка підприємництва	Питання, тести, практична робота
3.	Управління підприємствами	Сутність процесу управління підприємством Функції управління, їх характеристика Методи і моделі управління підприємством Організаційні структури управління підприємствами, їх види і детальна характеристика Принцип ефективної побудови організаційних структур управління виробництвом Виробнича структура підприємством, її характеристика	Питання, тести, практична робота
4.	Персонал підприємства	Поняття персоналу, його класифікація Характеристика персоналу підприємства за професійно-кваліфікаційною ознакою Особливості встановлення норм і нормативів праці на підприємстві Визначення потрібної чисельності персоналу на підприємстві Показники руху персоналу на підприємстві Кадрова політика підприємства	Питання, тести, практична робота
5.	Продуктивність, мотивація та оплата праці	Поняття мотивації праці, її зміст і види Методи підвищення вмотивованості праці Теорії мотивації Соціально-економічна сутність заробітної плати Особливості організації оплати праці на підприємстві Форми і системи оплати праці на підприємстві Особливості преміювання працівників Продуктивність праці: поняття і види	Питання, тести, практична робота

6.	Капітал і виробничі фонди підприємства	Сутність капіталу, його класифікація Характеристика основних виробничих фондів, їх склад і структура Особливості обліку й оцінки основних виробничих фондів Поняття амортизації, методи нарахування амортизації об'єкта основних засобів Поняття зносу, методи його розрахунку	Питання, тести, практична робота
7.	Нематеріальні ресурси та активи	Поняття нематеріальних ресурсів, їх види та характеристика Поняття нематеріальних активів та особливості їх обліку Оцінка нематеріальних активів підприємства Методи і способи оцінки нематеріальних активів підприємства Амортизація нематеріальних активів	Питання, тести, практична робота
8.	Оборотні кошти підприємства	Поняття, склад і структура оборотних коштів підприємства, джерела їх формування Особливості нормування оборотних коштів на підприємстві Оцінка ефективності використання оборотних коштів підприємства	Питання, тести, практична робота
9.	Інвестиційні ресурси підприємства	Поняття інвестиційних ресурсів, їх види, класифікація Джерела фінансування інвестицій Інвестиційний цикл, його складові елементи Поняття, види і стадії інвестиційних проєктів	Питання, тести, практична робота
10.	Інноваційні процеси на підприємстві	Зміст інноваційної діяльності, форми її інвестування Види і напрямки інноваційної діяльності Інноваційні цикли на підприємстві Інноваційний потенціал підприємства і показники його оцінки Інноваційний проєкт: поняття, етапи здійснення, оцінка ефективності з урахуванням ступеня ризику	Питання, тести, практична робота
11.	Витрати і ціни на продукцію	Поняття витрат, їх класифікація та роль Поняття собівартості продукції Поняття цін, їх види та функції, методи ціноутворення Вибір стратегії ціноутворення на підприємстві	Питання, тести, практична робота
12.	Особливості організації підприємства	Основні положення теорії організації виробництва Виробничий процес Типи виробництва та їх техніко-економічна характеристика	Питання, тести, практична робота
13.	Оцінка ефективності діяльності підприємства	Виробнича програма підприємства і показники оцінки обсягу продукції Поняття конкурентоспроможності продукції і методи її оцінки	Питання, тести, практична робота

	<p>Поняття доходу та прибутку як основних показників виробничо-господарської діяльності</p> <p>Поняття фінансової діагностики підприємства та оцінка фінансово-економічного стану підприємства</p> <p>Напрямки підвищення ефективності діяльності підприємства в ринковому середовищі</p>
--	---

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Мендела І.Я. Економіка підприємства: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. 302 с.
<b>Рекомендована література</b>
1. Богиня Д.П., Грішнова О.А. Основи економіки праці. К.: Знання-Прес, 2001. 312 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства. Навч. пос. К.: Атіка, 2002. 480 с.
3. Варналій З.С. Основи підприємництва. К.: Знання-Прес, 2002. 239 с.
4. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навч. посібник. К.: КНЕУ, 2003. 524 с.
5. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економіка підприємства. Навч. посіб. 2-ге видання., 2010. 488 с.
6. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 24 с.
7. Гринчуцький В.І., Карапетян Е.Т., Погрішук Б.В. Економіка підприємства : навчальний посібник. 2-е вид., перероб. і доп. К. : ЦУЛ, 2012. 304 с.
8. Сідун В.А. Економіка підприємства: Навчальний посібник: Вид. 2-ге, перероб. та доп. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 356 с.
9. Харів П. С. Економіка підприємства: Збірник задач і тестів. К.: Знання-Прес, 2001. 301 с.

### Інформаційні ресурси

1. Антимонопольний комітет України. URL: <https://amcu.gov.ua/>
2. Державна служба статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Державне агентство розвитку туризму. URL: <https://www.tourism.gov.ua/>
4. Міністерство економіки України. URL: <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
5. Наукова бібліотека ПНУ. URL: – <http://lib.pnu.edu.ua/>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.

<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові 10 балів, пройшовши онлайн-курс «Економіка на кожен день» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Просто про гроші» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Економіка для всіх» на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ). Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	нормативна
<b>Курс/семестр</b>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета</b> – формування у студентів комплексу теоретичних і практичних знань та практичних навичок у галузі менеджменту, розуміння концептуальних підходів для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанної справи. Засвоєння студентами теоретичних знань та набуття практичних навичок з управління підприємствами різних форм власності та різної організаційно-правової форми з урахуванням специфіки їх функціонування в сучасний період. Оволодіння практичними навичками основ менеджменту, формування професійних знань у сфері діяльності підприємств готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>Завдання :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ закріплення теоретичних знань, опанування навичок управлінської діяльності;</li> <li>◆ формування професійного менеджера з навичками організації особистої праці для досягнення цільової функції підприємств готельно-ресторанної справи;</li> <li>◆ навчити застосовувати прийоми та методи ведення менеджменту на підприємстві, застосовувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль). Організації управління сучасним підприємством.</li> </ul>	
<p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.                      ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.                      ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.                      ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.                      ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всевітньої інформаційної мережі.                      ФК 6 . Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напрямку і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності.                      ФК 7 . Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.                      ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.                      ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b>                      ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.</p>	



ПРН 6. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування вибору стратегії.

ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Суть, значення та розвиток менеджменту.	Знати визначення термінів „управління „ та менеджмент”. Розуміти значення менеджменту як виду професійної діяльності . Знати етапи еволюції управлінської думки, принципи менеджменту. Уміти дати характеристику етапів розвитку менеджменту. Знати класичну (адміністративну) школу управління. Знати формування системних та ситуаційних підходів у менеджменті. Розкрити розвиток та еволюцію управлінської науки в Україні.	Питання, тести, практична робота
2.	Тема 2. Методи менеджменту	1. Знати суть загальних понять про методи менеджменту. Уміти дати визначення адміністративних методів менеджменту, економічних методів менеджменту та соціально-психологічним методам менеджменту ..	Питання, тести, практична робота
3.	Тема 3. Функції менеджменту. Планування як функція менеджменту.	1. Знати призначення , сутність, зміст та завдання планування як функції менеджменту. Уміти провести класифікацію планів. Знати методи планування. Розуміти сутність понять: місія та цілі: роль та місце в плануванні діяльності організації. Сутність та етапи стратегічного планування. Особливості формування стратегії сучасних підприємств. Стратегічне планування як складова стратегічного менеджменту. Місце та роль тактичного та оперативного планування в управлінській діяльності.	Питання, тести, практична робота

		Концепція управління за цілями.	
4.	Тема 4. Організація в системі управління. Функція менеджменту «організація».	<p>Розуміти суть організації як функції менеджменту. Уміти розкрити поняття, сутність організаційних структур. види організаційних структур управління.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Функціональна організаційна структура</li> <li>● Дивізійна структура</li> <li>● Продуктова структура.</li> <li>● Регіональна організаційна структура</li> <li>● Матричні структури організації</li> <li>● Проектна.</li> </ul> <p>Знати принципи проектування і побудови організаційних структур. Норма керованості. Централізація та децентралізація. Департаменталізація</p>	Питання, тести, практична робота
5.	Тема 5. Функція менеджменту «мотивація».	<p>Знати і розуміти: поняття і роль мотивації в управлінні. Потреби і винагороди, мотиви і стимули. Підходи до мотивації з погляду змісту потреб. Сутність змістовного підходу до мотивування</p> <p>Процесійні теорії мотивації та їх характеристика</p> <p>Формування та управління системами матеріальних стимулів праці</p> <p>Сучасні підходи до мотивації персоналу</p>	Питання, тести, практична робота
6.	Тема 6. Керівництво, влада та лідерство в організації.	<p>1. Знати і володіти поняттями керівництва та лідерства.</p> <p>Розуміти сутність : влада керівника, її форми та джерела. Знати чинники та обставини, що формують ефективного керівника. Особисті риси лідера. Стиль керівництва.</p>	Питання, тести, практична робота
7.	Тема 7. Функція менеджменту «контроль».	<p>Знати і розуміти поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та його етапи. Роль забезпечення ефективності контролю. Застосування інформаційно-управлінської системи контролю. Знати сучасні форми контролю: контролінг та аудит.</p>	Питання, тести, практична робота
8.	Тема 8. Комунікації в менеджменті.	<p>Розуміти поняття комунікації та її роль у системі управління. Модель комунікаційного процесу, її елементи та етапи. Знати методи комунікації, комунікаційні канали та сфери їх ефективного використання.</p>	Питання, тести, практична робота
9	Тема 9. Прийняття управлінських рішень.	<p>1. Знати місце прийняття рішень у процесі управління. Класифікація управлінських рішень. Запрограмовані та незапрограмовані рішення . Технологія прийняття управлінського рішення. Методи прийняття управлінських рішень.</p>	Питання, тести, практична робота

10	Тема 10. Економічна ефективність менеджменту	Розуміти сутність організаційної ефективності і підходи до її визначення. Види організаційної ефективності. Критерії ефективності організаційної діяльності.	Питання, тести, практична робота
----	--	--	----------------------------------

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	45
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	10
Виконання індивідуального завдання	20
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5	5	5	5	5		5		5		5		5				45
Самостійна р-та															5			5
Проміжний тестовий контроль							5						5					10
Виконання індивідуального завдання															20			20
Екзамен															20			20
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	5	5		5		5	5	5	45			<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Рекомендована література

- Гірняк О.М., Лазоновський П.П. Менеджмент: теоретичні основи і практикум : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти. Київ : «Магнолія плюс» ; Львів : Новий світ-2000, 2003. 336 с.
- Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту : підручник. Львів : БаК, 2001. 624 с.
- Данюк В.М. Організація праці менеджера : навч. посібник. Київ : КНЕУ, 2006. 276 с.
- Завадський Й.С. Менеджмент. Т.1. вид. 2-ге. Київ : УФІМБ, 2002. 542 с.
- Кравченко В.О. Загальний менеджмент. Конспект лекцій. Одеса : ОДЕУ, 2012. 170 с.
- Кравченко В.О., Пучкова С.І., Тупак С.М. Організація праці менеджера : навчальний посібник. Одеса : ОКФА, 2011. 230 с.
- Кредісов А.І. Історія вчень менеджменту : підручник для вищих навч. закладів. Київ : Знання України, 2000. 300 с.
- Кузьмін О.Е., Мельник О.Г. Основи менеджменту : підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Київ : «Академвидав», 2007. 464 с.
- Мартиненко Н.М. Основи менеджменту : підручник. Київ : Каравела, 2005. 496 с.

10. Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І. Менеджмент підприємств туристичної індустрії. Київ : КНТЕУ, 2005. 205 с.
11. Хміль Ф.І. Основи менеджменту : підручник. Київ : Академвидав, 2003. 608 с.
12. Хміль Ф.І. Практикум з менеджменту організацій : навчальний посібник. Львів : «Магнолія плюс», 2004. 333 с.

#### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Орлова Віра Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vira.orlova@pnu.edu.ua">vira.orlova@pnu.edu.ua</a>

#### **8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаніка» 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.
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<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

# МАРКЕТИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Маркетинг готельно-ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	4/8
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 20 год. Семінарські заняття – 20 год. Самостійна робота – 50 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

## 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** засвоєння студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; опанування ними теоретичних основ маркетингу готельного і ресторанного господарства, сучасних методик та галузевих вимог до проведення маркетингових досліджень, розробки стратегічного плану маркетингової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

**Цілі курсу:** формування у студентів певних знань та умінь з маркетингу готельно-ресторанного господарства.

### **Компетентності:**

ЗК2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.

ЗК5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.

ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.

ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.

ФК13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ФК14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.

ПРН 6. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування вибору стратегії.

ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Концепція маркетингу в індустрії гостинності	Соціально-економічна сутність маркетингу: маркетинг як економічний процес, господарська функція, господарська концепція. Еволюція концепцій маркетингу, тенденції їх сучасного розвитку. Принципи маркетингу: орієнтація на споживача, націленість на чітко виражений комерційний результат. Специфіка маркетингу в індустрії гостинності. Комплекс маркетингу (маркетинг-мікс), його основні елементи - «4Р»: продукт, ціна, збут, комунікації. Система інструментів у маркетинговій діяльності готелів і ресторанів та їхня структура («7Р»: продукт, ціна, збут, комунікації, персонал, процес обслуговування, оточення).	Питання, тести, практична робота
2.	Маркетингове середовище, його вплив на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства	Поняття середовища маркетингу, його елементи. Контрольовані та неконтрольовані чинники. Внутрішнє середовище маркетингу. Аналіз факторів, що впливають на діяльність закладу та визначають його потенціал: менеджмент, виробництво, комплекс маркетингу, фінансово-економічний потенціал, персонал, корпоративна культура.	Питання, тести, практична робота
3.	Маркетингові дослідження - основа визначення ринкових можливостей готелів та ресторанів	Інформаційне забезпечення маркетингу готельно-ресторанного господарства. Класифікація маркетингової інформації, характеристика її джерел (первинна, вторинна). Принципи формування та використання інформації в системі управління маркетингом готелів і ресторанів. Маркетингова інформаційна система (МІС): підсистеми внутрішньої інформації, зовнішньої інформації, підтримки	Питання, тести, практична робота

		маркетингових рішень і маркетингових досліджень	
4.	Сегментація ринку	Сегментація ринку як інструмент маркетингу: поняття, визначення, категорії Признаки сегментації ринку готельного і ресторанного господарства: географічні, соціально - демографічні, психографічні (типологія споживачів за системами) та поведінковими чинниками. Етапи розвитку маркетингу відносно задоволення потреби ринку (масовий; товарно-диференційований; цільовий), їхня характеристика. Види маркетингу (недиференційований, диференційований, концентрований маркетинг), особливості та фактори, що їх визначають.	Питання, тести, практична робота
5.	Маркетингова продуктова політика	Поняття категорії «готельний продукт» закладів індустрії гостинності. Багаторівнева інтегральна модель готельного продукту. Продуктова номенклатура закладу готельно- ресторанного господарства. Концепція життєвого циклу продукту. Характеристика етапів життєвого циклу.	Питання, тести, практична робота
6.	Цінова політика закладів готельно-ресторанного господарства	Ціна в комплексі маркетингу. Етапи формування цінової політики. Фактори, що визначають ефективність цінової політики індустрії гостинності. Постановка цілей ціноутворення: максимізація поточного прибутку, забезпечення життєздатності, лідерство на ринку, лідерство у якості продуктів, які пропонуються. Вибір методу ціноутворення: затратний, з орієнтацією на попит, з орієнтацією на рівень конкуренції. Цінові стратегії.	Питання, тести, практична робота
7.	Маркетингова політика комунікацій закладів готельно-ресторанного господарства	Сутність маркетингової політики комунікацій та її роль у маркетинговій політиці готелів і ресторанів. Комплекс маркетингових комунікацій. Визначення цільових аудиторій та лоти комунікацій. Особливості та специфічні інструменти проведення маркетингової комунікаційної політики закладами готельно-ресторанного господарства	Питання, тести, практична робота
8.	Збутова політика закладів готельно-ресторанного господарства	Поняття, цілі збутової політики та її місце в системі маркетингу готелів і ресторанів. Особливості формування збутової політики закладів індустрії гостинності, фактори, що впливають на її ефективність. Вибір каналів збуту, їх функції, характеристики.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мендела І.Я. Маркетинг в соціокультурній діяльності: ситуаційні вправи, тестові завдання: практикум. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 60 с.</li> <li>2. Мендела І.Я. Словник ключових термінів з дисципліни «Маркетинг». Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2020. 72 с.</li> <li>3. Мендела І.Я. Стратегічний маркетинг: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. 102 с.</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Астахова О. Маркетинг: Навч. посіб. Харків: Вид. ХНЕУ, 2006. 208 с.</li> <li>5. Вачевський М.В., Скотний М.В. Маркетинг у сферах послуг: Навчальний посібник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. 232 с.</li> <li>6. Іванова Л. О., Семак Б.Б., Вовчанська О.М. Маркетинг послуг : навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 508 с.</li> <li>7. Старостіна А.О. Маркетинг: підручник. Київ: Знання, 2009. 1071 с.</li> </ol>
<b>Інформаційні ресурси</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркетинг за ред.Старостіної А.О. [Електронний ресурс]. URL: <a href="https://kmaesm.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/starostina-a.o.-kravchenko-v.a.-prygara-o.yu.-yarosh-dmytrenko-l.o.-2018-marketyn.pdf">https://kmaesm.edu.ua/wp-content/uploads/2021/06/starostina-a.o.-kravchenko-v.a.-prygara-o.yu.-yarosh-dmytrenko-l.o.-2018-marketyn.pdf</a></li> <li>2. Сенишин О.С., Кривешко О.В. Маркетинг: навчальний посібник [Електронний ресурс]. URL: <a href="https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING_NAVCH.POSIBNYK_SENYSHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf">https://econom.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/10/MARKETING_NAVCH.POSIBNYK_SENYSHYN-KRYVESHKO_FINAL_ALL.pdf</a></li> <li>3. Петруня Ю.Є., Петруня В.Ю. Маркетинг [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1656_31348223.pdf">http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1656_31348223.pdf</a></li> </ol>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи,
----------------	---



	вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Мендела Ірина Ярославівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.mendela@pnu.edu.ua">iruna.mendela@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курс «Цифровий маркетинг» (5 балів) на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс «Маркетинг: розробка та продаж пропозиції цінності» (10 балів) на Prometheus ( <a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a> ); та/або онлайн-курс

	<p>«Нативна реклама» (5 балів) на Prometheus (<a href="https://prometheus.org.ua/">https://prometheus.org.ua/</a>).</p> <p>Також є можливість проходити онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.</p>
--	---

## СВІТОВЕ ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Світове готельне господарство
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	½
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> є формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад світового ринку готельно-ресторанних послуг, особливостей організації заходів, функціонування інфраструктури та організації обслуговування туристів готельно-ресторанними закладами, а також вивчення особливостей функціонування сфери гостинності у різних регіонах світу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Світове готельне господарство», допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему світового готельного господарства, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>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.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанный справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання

1.	Теоретичні засади розвитку ринку готельно-ресторанних послуг	Знати основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі. Вміти аналізувати і знати особливості кожного періоду розвитку готельної сфери, а саме: Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в). Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Історія становлення готельної сфери в Україні	Знати особливості періодів зародження готельної сфери в Україні, а саме: період Середньовіччя. Нова історія розвитку готельної справи. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Світове готельне господарство на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку	Знати умови та чинники розвитку міжнародного готельного господарства, загальні тенденції розвитку світової готельної індустрії, регіональні особливості розвитку готельної індустрії та перспективи розвитку готельної сфери у світі.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Організація світового ринку готельно-ресторанних послуг	Знати класифікацію ринку готельно-ресторанних послуг. Вміти аналізувати специфічні риси ринку готельно-ресторанних послуг	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Готельні мережі і франчайзинг у світовому готельному бізнесі.	Знати термінологію, а також особливості готельних мереж у світі, а саме: Готельна група ACCOR. Готельна компанія IBIS. Готельна мережа Marriot International. Готельна мережа Hilton Hotels Corporation. Американські та східні готельні ринки.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Готельні мережі України	Знати особливості національних готельних мереж. Наприклад: Reikartz Hotel Group, Premier-Hotels. Вміти виявляти основні проблеми та перспективи розвитку національних готельних мереж. Знати державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Державне регулювання міжнародною готельною індустрією	Знати державну політику в готельній індустрії, принципи і цілі регулювання готельного господарства в Україні, чітко розрізняти органи державної виконавчої влади.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії	Знати основи інформаційного забезпечення міжнародної готельної індустрії, поняття та роль інформаційних технологій в управлінні, основні складові інформаційних технологій, сутність,	Питання, тести, самостійна практична робота

		значення і особливості інформаційних технологій в готельному господарстві	
9.	Моніторинг кон'юктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, основні поняття, його дослідження, інформаційне та програмне забезпечення	Знати основні положення проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг, вміти аналізувати кон'юктуру міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг, вміти давати кон'юктурний прогноз міжнародного ринку готельних і ресторанних послуг	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.	Вміти виявляти проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні та в світі.	Питання, тести, самостійна практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																								
Види навчальної роботи																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума					
Поточний контроль															Практичні завдання					Тестовий контроль				
Сем 1	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	ПР 1	ПР 2	ПР 3			ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>															<b>Max= 30</b>						<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення
Рекомендована література
1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
3. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 с.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури. 2009. 472 с.
5. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
6. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч.посіб. /За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. К.: Ліра -К, 2005. 520 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

8. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	lesia.polova@pnu.edu.ua

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ФАХОВИМ СПРЯМУВАННЯМ (АНГЛІЙСЬКА, 2–4 КУРСИ)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Іноземна мова за фаховим спрямуванням (англійська)
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	нормативна
<b>Курс/семестр</b>	2, 3, 4 / 3, 4, 5, 6, 7, 8
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Практичні заняття – 280 год. Самостійна робота – 440 год.
<b>Мова викладання</b>	англійська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета</b> викладання навчальної дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» – формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Вивчення дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» дасть змогу вдосконалити знання з англійської мови та навички її володіння в межах академічної, загальноекономічної та професійної тематики.</p> <p>Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» є досягнення таких цілей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– активізувати та вдосконалити знання, уміння, навички по практичному володінню англійською мовою (аудіювання, читання, мовлення, письмо, переклад);</li> <li>– створити широку теоретичну базу щодо використання англійської мови у різних галузях ділової комунікації;</li> <li>– навчитися володіти навичками спілкування англійською діловою мовою в типових ситуаціях: ділова розмова, ділова зустріч, ділова нарада, подорожі, співбесіда під час прийому на роботу тощо;</li> <li>– ознайомитися з головними формами англійської ділової документації, навчитися укладати документи, а саме пакет документів для працевлаштування та ділової кореспонденції;</li> <li>– ознайомитися з міжкультурними відмінностями поведінки британців, американців та українців у ситуаціях ділового спілкування.</li> </ul> <p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</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 організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p><b>Програмні результати навчання</b></p>	

**PH 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**PH17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

<b>3. Структура курсу</b>		
<b>Тема</b>	<b>Практичні заняття</b>	
	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
<b>II курс. 3-й семестр. Модуль 1. Змістовий модуль 1. Job Descriptions. Destination Presentation. Luxurious Hotels</b>		
Тема 1. Careers in Tourism.	1.1. Job advertisement. 1.2. Job description. 1.3. Communication skills. 1.4. Job interview. 1.5. Grammar. All types of questions. 1.6. Writing a Curriculum Vitae / Covering Letter.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 2. Destinations	2.1. Types of Tourism. 2.2. Los Angeles as a tourist destination. 2.3. Hollywood Boulevard. 2.4. Destination presentation. 2.5. Grammar. The Present Simple Tense/The Present Continuous Tense. 2.6. A Guided tour of Moscow.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 3. Hotel Facilities	3.1. Describing hotel facilities 3.2. Facilities in luxurious hotels. 3.3. Berlin`s best hotels. 3.4. Grammar. Degrees of comparison of the adjectives. 3.5. Grammar. Have/Get something done. 3.6. Hotel inspection.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 2. The History of Tour Operators. Perfect Hoteliers. Educational Report</b>		
Тема 4. Tour Operators.	4.1. Tough times for Britain`s holidaymakers. 4.2. E-commerce impact on tourism. 4.3. Package holidays. 4.4. Dealing with complaints. 4.5. Grammar. The Present Perfect Tense/The Past Simple 4.6. Writing a letter of apology. 4.7. Consolidation 1.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 5. Dealing with Guests	5.1. Cloning the perfect hotelier. 5.2. Describing people. 5.3. Dealing with complaints. 5.4. Communication problems. 5.5. Grammar. The Article 5.6. Writing a memo	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 6. Travel Agencies	6.1. Telephone etiquette. 6.2. Duties of a travel agent. 6.3. Educational reports. 6.4. A weekend break in Madrid.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота



	6.5. Grammar. The Future. 6.6. Designing an individual holiday.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>II курс. 4-й семестр.</b>		
<b>Модуль 2.</b>		
<b>Змістовий модуль 3. Booking Procedures. Places of Interest. Air Travel</b>		
Тема 7. Hotel Reservations	7.1. Hotel reservation procedure. 7.2. Politeness. 7.3. Taking and leaving messages. 7.4. Text messaging. 7.5. Grammar. Reported Speech / Indirect questions. 7.6. Conference facilities.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 8. Seeing the Sights	8.1. Places of natural beauty 8.2. Tourist information centre. 8.3. Making suggestions. 8.4. Beer and wine making processes. 8.5. Grammar. The Passive Voice. 8.6. Organising museum tours. 8.7. Consolidation 2.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 9. Getting Around	9.1. Airport check-in procedure. 9.2. Holiday travel information. 9.3. Driving in New York. 9.4. Car Hire. Rental policies. 9.5. Grammar. Modal Verbs. 9.6. Means of transport.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 4. French Cuisine. Festivals. The Nile Valley</b>		
Тема 10. Eating Out.	10.1. Eating out in Paris. 10.2. Describing food. 10.3. Dish preparation processes. 10.4. Choosing a restaurant. 10.5. Grammar. Countable/ Uncountable Nouns. 10.6. Taking orders in a restaurant.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 11. Traditions.	11.1. World traditions, customs, rituals. 11.2. The tea ceremony. 11.3. Japanese theatre. 11.4. Ukrainian traditions. 11.5. Grammar. Defining Relative Clauses. Dates. 11.6. Public Holidays.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 12. Special Interest Tours	12.1. Advertisements of special interest tours. 12.2. A radio call-in. 12.3. Designing a honeymoon holiday. 12.4. A cruise on the Nile. 12.5. Grammar. Conditionals 1,2,3. 12.6. The hotel management game. 12.7. Consolidation 3.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>III курс. 5-й семестр.</b>		
<b>Модуль 3.</b>		
<b>Змістовий модуль 5. Selling Dreams. Journeys. Accommodation.</b>		
Тема 1.	1.1. Money matters.	

Selling Dreams.	1.2. Describing locations. 1.3. Marketing. 1.4. Case study: Designing a tour. 1.5. Grammar: tense review.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 2. Getting There.	2.1. Means of Transport. 2.2. Journeys. 2.3. Dealing with the public. 2.4. Case study: Improving a service 2.5. Grammar: multi-word verbs.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 3. Accommodation.	3.1. Types of accommodation. 3.2. Facilities and services. 3.3. Dealing with complaints. 3.4. Case study: Investigating customer complaints. 3.5. Grammar: modal verbs.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 6. Destinations, attractions and activities</b>		
Тема 4. Destinations.	4.1. Weather, climate. 4.2. Features and attractions. 4.3. Offering advice. 4.4. Case study: Developing a destination. 4.5. Grammar: articles.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 5. Things to Do.	5.1. Geographical features. 5.2. Describing attractions, activities, works of art. 5.3. Speaking to a group: a guided tour of an art gallery. 5.4. Case study: Planning a coach tour. 5.5. Grammar: conditional structures with <i>if</i> .	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Review and Consolidation 1.	1. Descriptions. 2. The marketing mix. 3. A weather forecast. 4. Making suggestions. 5. Transport vocabulary. 6. Types of accommodation. 7. Letter of apology. 8. Works of art. 9. Grammar: articles, modal verbs. 10. Grammar: tense review, conditional structures with <i>if</i> .	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>III курс. 6-й семестр. Модуль 4. Змістовий модуль 7. Types of Tourism. Running a Hotel.</b>		
Тема 6. Niche Tourism.	6.1. Niche tourism vs mass tourism. 6.2. Sectors in niche tourism. 6.3. Medical tourism. 6.4. Case study: Improving client security. 6.5. Grammar: verb + infinitive or <i>-ing</i> form.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 7. Cultural Tourism.	7.1. Cultural tourism and cultural tourists. 7.2. Planning an exhibition. 7.3. Taking part in meetings. 7.4. Case study: Presenting a proposal. 7.5. Grammar: the passive.	
Тема 8.	8.1. Have you got what it takes to run a hotel?	

Running a Hotel.	8.2. A day in the life of a hotel manager. 8.3. Hotel inspection. 8.4. Giving presentations. 8.5. Case study: Transforming the team. 8.6. Grammar: <i>have / had</i> something done: <i>-ed / -ing</i> adjectives.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 8. Customer Service. Business Travel.</b>		
Тема 9. Customer Service	9.1. Customer service terms, personal qualities. 9.2. Customer feedback. 9.3. Handling telephone skills. 9.4. Case study: Improving customer service. 9.5. Grammar: question forms.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 10. Business Travel.	10.1. Changes in business travel. 10.2. Travelling and team-building. 10.3. Socializing. 10.4. Game: The Trade Fair Game. 10.5. Grammar: past perfect.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Review and Consolidation 2.	1. Niche tourism. 2. Personal qualities. 3. A travel story. 4. Commonly confused words. 5. Grammar: <i>have / get</i> something done. 6. Linking words.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>IV курс. 7-й семестр. Модуль 5. Змістовий модуль 9. Career Choices. Business sectors.</b>		
Тема 1. Career Choices.	1.1. Transferable skills. 1.2. Career advice. 1.3. Building rapport. 1.4. Networking. 1.5. Writing: Emails – introducing yourself. 1.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 2. Business Sectors.	2.1. Japan's economy. 2.2. The energy industry. 2.3. Dealing with interruptions. 2.4. Voicemail messages. 2.5. Writing: Emails – Action points. 2.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 10. Projects. Global Markets.</b>		
Тема 3. Projects.	3.1. Project management. 3.2. Large-scale projects. 3.3. Giving instructions. 3.4. Meetings: Updates and action. 3.5. Writing: Email requesting an update. 3.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 4. Global Markets.	4.1. One size fits all. 4.2. Online markets. 4.3. Managing conversations. 4.4. Building consensus. 4.5. Writing: Letter confirming an order.	Питання, граматичні вправи,

	4.6. Business workshop.	самостійна практична робота
<b>8-й семестр. Модуль 6. Змістовий модуль 11. Design and Innovations. Safety and Security.</b>		
Тема 5. Design and Innovations.	5.1. Innovative product design. 5.2. Product testing. 5.3. Managing information. 5.4. Selling a product. 5.5. Writing: Product review. 5.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 6. Safety and Security.	6.1. Safety at work. 6.2. Being security-conscious. 6.3. Dealing with disagreement. 6.4. Dealing with conflict. 6.5. Writing: Instructions and warnings. 6.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 12. Customer Service. Communication.</b>		
Тема 7. Customer Service	7.1. Airline customer service. 7.2. Hanging on the telephone. 7.3. Responding to customer concerns. 7.4. Generating and presenting ideas. 7.5. Writing: External 'thank you' email. 7.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 8. Communication.	8.1. Face to face? 8.2. How to communicate? 8.3. Closing a deal. 8.4. Talking about priorities. 8.5. Writing: Short report. 8.6. Business workshop.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>4. Система оцінювання курсу</b>		
<b>4.1. Форма підсумкового контролю навчання – залік</b>		
<b>Види навчальної роботи</b>		<b>Максимальна кількість балів</b>
Практичні заняття (тематичний контроль) (Т)		60
Самостійна робота (СР)		10
Проміжний тестовий контроль (КР)		10
Письмові завдання (ПК)		20
<b>Залік</b> (максимальна кількість балів)		<b>100</b>
<b>4.2. Форма підсумкового контролю навчання – екзамен</b>		
Практичні заняття (тематичний контроль) (Т)		20
Самостійна робота (СР)		10
Проміжний тестовий контроль (КР)		10
Письмові завдання (ПК)		10
<b>Екзамен</b> (максимальна кількість балів)		<b>50</b>
<b>Екзамен</b>		<b>100</b>
<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>		
<b>Модуль 1. 3-й семестр</b>		
<b>ЗМ-3</b>		
Т1	Т2	Т3
<b>ПК-1</b>		
Т1-3	Т4	Т5
<b>ЗМ-4</b>		
Т4	Т5	Т6
<b>ПК-2</b>		
Т4-6	Т4-6	Т1-6
<b>КР</b>		
Т4-6	Т4-6	Т1-6
<b>СР</b>		
Т1-6	Т1-6	Т1-6
<b>Залік</b>		
Т1-6	Т1-6	Т1-6

5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	100	
30			10	30			10	10	10		
<b>Модуль 2. 4-й семестр</b>											
ЗМ-1			ПК-1	ЗМ-2			ПК-2	КР	СР	Екз	Екзамен
T7	T8	T9	T 7-9	T10	T11	T12	T10-12	T10-12	T7-12	T7-12	T1-12
5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	50	
10			5	10			5	10	10	50	100
<b>Модуль 3. 5-й семестр</b>											
ЗМ-5			ПК-1	ЗМ-6			ПК-2	КР	СР	Залік	
T1	T2	T3	T 1-3	T4	T5	Consolidation 1	T4-5	T1-5	T1-5	T1-5	
5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	100	
30			10	30			10	10	10		
<b>Модуль 4. 6-й семестр</b>											
ЗМ-7			ПК-1	ЗМ-8			ПК-2	КР	СР	Екз	Екзамен
T6	T7	T8	T 6-8	T9	T10	Consolidation 2	T9-10	T6-10	T6-10	T1-10	T1-10
5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	50	
10			5	10			5	10	10	50	100
<b>Модуль 5. 7-й семестр</b>											
ЗМ-3		ПК-1	ЗМ-4			ПК-2	КР	СР	Залік		
T1	T2	T 1-2	T3	T4	T3-4	T1-4	T1-4	T1-4	T1-4		
5	5	5	5	5	5	5	100	10	100		
30		10	30			10	10	10			
<b>Модуль 6. 8-й семестр</b>											
ЗМ-1		ПК-1	ЗМ-2			ПК-2	КР	СР	Екз	Екзамен	
T5	T6	T 5-6	T7	T8	T7-8	T5-8	T5-8	T1-8	T1-8		
5	5	5	5	5	5	100	10	50	100		
10		5	10			5	10	10		50	
<b>6. Ресурсне забезпечення</b>											
<i>Основна література:</i>											
13. Across Cultures. Student's Book. Longman/Pearson Education Limited, 2016.											
14. Dubicka I, Rosenberg M., Dignen B., Hogan M., Wright L. Business Partner. A2. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018. 160 p.											
15. Johns H., Berlis M. Roadmap. Longman (Pearson Education), 2019.160 p.											
16. Strutt P. English for International Tourism Intermediate. New Edition Students' Book. Pearson Education ESL, 2015. 128 p.											
17. Жумбей М.М., Копчак Л.В. "Individual Tasks for Home Reading for Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity". Навч.-метод. посібн. для самостійної роботи студентів II-III курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О.М., 2019. 80 с.											
18. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part I. Навч.-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О.М., 2018. 96 с.											

19. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part II. Навч-метод.посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О.М., 2018. 108 с.

*Додаткова література:*

20. English for International Tourism. Intermediate Workbook. Longman/Pearson Education Limited, 2013. 80p.  
 21. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2007.  
 22. Longman Dictionary of Contemporary English. Longman/Pearson Education Limited, 2015  
 23. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. New Edition. Student Book with DVD. London: Pearson Education, 2013. 128 p.  
 24. Копчак Л.В., Чорна М.М. Professional Conversations for Tourism and Hospitality. Івано-Франківськ, 2014. 60 с.  
 25. Чаграк Н. І. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.  
 26. Чаграк Н. І. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

*Інформаційні ресурси:*

27. Learning English. British Council. – Режим доступу: <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>  
 28. Business Partner. My English Lab (доступ за персональним кодом).

**7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Ауд. 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	ст. викл. Копчак Лілія Василівна; доц. Жумбей Маріанна Михайлівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:liliya.kopchak@pnu.edu.ua">liliya.kopchak@pnu.edu.ua</a> (Копчак Л. В.) <a href="mailto:marja-iva@ukr.net">marja-iva@ukr.net</a> (Жумбей М. М.)

**8. Політика курсу**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 іноземних мов і країнознавства та 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.
<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 відповідно до чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних 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

## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОСЛУГ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація рекреаційних послуг
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	1/1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>			
<i><b>Мета курсу:</b></i> вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – сфери гостинності.			
<i><b>Цілі курсу:</b></i> вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.			
<i><b>Компетентності:</b></i>			
<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.			
<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.			
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.			
<i><b>Програмні результати навчання:</b></i>			
<b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;			
<b>РН 02.</b> 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.			
<b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.			
<b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.			
<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Путівник студента. Тема 1. Індустрія туризму – основа розвитку національного ринку туристичних послуг	Знати основні права та обов'язки студента ПНУ, основні віхи студентського життя університету Вміти аналізувати проблеми організації оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Землі рекреаційного призначення	Знати визначення земель рекреаційного призначення, склад та використання земель рекреаційного	Питання, тести, самостійна практична робота



		призначення. Вміти визначати рекреаційну діяльність у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України	
3.	Тема 3. Оздоровчий туризм, рекреаційні послуги та спорт на курортах	Знати характеристику курортної рекреаційно-туристичної сфери та окремі спортивно-рекреаційні вправи.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Кліматолікування	Знати особливості кліматолікування та кліматичні чинники проведення рекреації.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Бальнео- та водолікування	Знати основні характеристики мінеральних вод України, їх лікувальні фактори та класифікацію.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Пелоїдотерапія	Знати загальні властивості та основні типи лікувальних грязей, основи пелоїдо- та теплोलікування	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Лікувальне харчування в санаторно-курортних закладах	Знати загальні особливості дієтичного харчування, дієти, дієтичні раціони та особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Тема 8. Електролікування, світлолікування, ультразвукова терапія, лікування механічними факторами, штучно зміненим повітрям	Знати у загальних рисах особливості фізіотерапії.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Тема 9. Психотерапія, альтернативні традиційні та нетрадиційні методи	Знати основи традиційних і нетрадиційних методів психотерапії.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Тема 10. СПА-технології у відновлювальній медицині та курортології: стан та перспективи розвитку в Україні	Знати загальні положення та визначення СПА-технологій у світі та в Україні.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	Тема 11. Фізична реабілітація (масаж, ЛФК, механотерапія)	Знати загальні відомості та особливості запровадження фізичної реабілітації.	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>4. Система оцінювання курсу</b>			
Лекції			0
Семінарські заняття			50
Самостійна робота студентів			10
Проміжний тестовий контроль			20
Екзамен			20
<b>Максимальна кількість балів</b>			<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		
<b>Види навчальної роботи</b>															<b>Підсумковий тестовий контроль (екзамен)</b>	<b>Сума</b>		
<i>Поточний контроль</i>										<i>СРС</i>		<i>Тестовий контроль</i>						
Сем 1	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			СРС 1	СРС 2

5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10		
Max= 50															Max= 10		Max= 20		20	100	

6. Ресурсне забезпечення	
1.	Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2.	Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2017. 263 с.
3.	Клапчук В.М. Рекреологія : Навчально-методичний посібник / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. Івано-Франківськ, 2012. 1,29 мБТ (88 с.).
4.	Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.
5.	Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2004. 272 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>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

8. Політика курсу	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ТОВАРОЗНАВСТВО У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Товарознавство у готельно-ресторанному господарстві
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Лабораторні заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=254">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=254</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> дати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство, знати формування системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> Студенти навчаються предмету, методу, історії товарознавства, уявлення про суспільне і екологічне значення товару, раціональне харчування і використання продовольчих товарів, знання принципів класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості і достовірності даних у цьому питанні; процесів, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару. Формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <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.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи загального товарознавства	Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та	Питання, лабораторна робота

		<p>споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.</p> <p>Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.</p> <p>Поняття про класифікацію та асортимент товарів.</p> <p>Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.</p> <p>Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.</p> <p>Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.</p> <p>Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпорتنих товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).</p> <p>Зберігання товарів.</p>	
2.	Формування асортименту товарів та асортиментна політика	Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.	Питання, лабораторна робота
3.	Класифікація товарів та їх кодування	Класифікація товарів. Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.	Питання, лабораторна робота
4.	Якість товарів і методи її оцінки.	Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.	Питання, лабораторна робота
5.	Види і засоби інформації про товар.	Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.	Питання, лабораторна робота
6.	Товарознавча характеристика харчових концентратів	Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів. Вимоги до якості. Зберігання.	Питання, лабораторна робота
7.	Хімічний склад харчових продуктів	Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів.	Питання, лабораторна робота

8.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів. Маркування непродовольчих товарів.	Питання, лабораторна робота
9.	Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	<p>Значення зерноборошняних товарів у харчуванні. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.</p> <p>Загальна характеристика крупів. Принципи класифікації крупів. Фактори формування якості крупи - сировина та технологія. Хімічний склад, харчова цінність і споживні властивості основних видів крупів. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості крупів.</p> <p>Загальна характеристика борошна. Принципи класифікації. Фактори формування якості: вплив сировини і технології на якість різних видів борошна (пшеничного, житнього, рисового, кукурудзяного, гречаного, вівсяного). Характеристика хімічного складу основних видів борошна. Принципи поділу борошна на гатунки. Характеристика властивостей борошна різного призначення. Вимоги до якості борошна.</p> <p>Значення хліба та хлібобулочних виробів у харчуванні людини. Норми та рівень їх споживання.</p> <p>Загальна характеристика хліба та хлібобулочних виробів. Основи класифікації. Фактори, що формують якість хліба - сировина та процеси виробництва. Вплив нових прогресивних способів приготування тіста на якість хліба. Хімічний склад і харчова цінність хліба з борошна різних видів і сортів, споживна якість виробів. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>Якість хліба та хлібобулочних виробів. Контроль якості хліба та хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хліба, причини їх виникнення та можливості їх усунення. Умови зберігання хлібобулочних виробів.</p> <p>Загальна характеристика макаронних виробів, значення у харчуванні, норми та рівень споживання. Споживні властивості макаронних виробів. Вплив сировини та процесів виробництва на формування асортименту та якість макаронних виробів. Основні напрями підвищення біологічної цінності макаронних виробів. Класифікація макаронних виробів, характеристика асортименту. Вимоги до якості. Товарознавча характеристика макаронних виробів різних країн світу.</p>	Питання, лабораторна робота
10.	Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодовоовочевої продукції	<p>Характеристика хімічного складу плодів і овочів. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів. Сорти: помологічні, ампелографічні, господарсько-ботанічні, розпізнавальні показники сортів. Поняття про товарну якість. Товарні сорти. Дефекти плодів і овочів.</p> <p>Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.</p> <p>Товарознавча характеристика грибів.</p> <p>Класифікація продуктів переробки плодів та овочів. Харчова цінність консервованих плодів і овочів. Плодоовочеві консерви: класифікація, асортимент,</p>	Питання, лабораторна робота

		<p>фактори, що впливають на якість. Оцінка якості консервів. Дефекти.</p> <p>Сушені плоди й овочі. Характеристика, сутність сушіння. Процеси, що відбуваються під час сушіння. Класифікація. Фактори формування якості. Оцінка якості.</p> <p>Ферментовані овочі та плоди: класифікація, основи технології виробництва, асортимент, вимоги до якості, фасування, зберігання, дефекти.</p>	
11.	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів та смакових товарів	<p>Крохмаль і крохмалепродукти: властивості чинників, які формують якість сировини; технологія виробництва. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків. Вимоги до якості. Зберігання.</p> <p>Цукор. Загальна характеристика, хімічний склад та харчова цінність цукру. Асортимент цукру, товарознавча характеристика нових видів цукру, в тому числі підвищеної харчової цінності.</p> <p>Цукрозамінники: значення замінників цукру у харчуванні людини. Класифікація та асортимент замінників цукру.</p> <p>Значення меду у харчуванні людини. Хімічний склад, харчова цінність та споживні властивості меду. Класифікація та асортимент меду. Характеристика основних видів. Вимоги до якості. Зберігання меду. Дефекти меду. Штучний мед.</p> <p>Класифікація кондитерських виробів.</p> <p>Принципи побудови асортиментної структури цукристих та борошняних кондитерських виробів. Характеристика сировини та її вплив на якість кондитерських виробів. Показники якості зберігання.</p> <p>Шоколад та шоколадні вироби. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла. Хімічний склад та харчова цінність шоколаду. Класифікація і характеристика асортименту. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників. Вимоги до якості. Дефекти.</p> <p>Характеристика смакових товарів. Чай. Загальна характеристика. Хімічний склад чаю, харчова цінність. Класифікація та асортимент. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>Оцінка якості чаю. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика чайних напоїв.</p> <p>Умови та терміни зберігання чаю і чайних напоїв.</p> <p>Кава. Товарознавча характеристика кави різних видів. Хімічний склад і харчова цінність. Класифікація та принципи побудови асортименту. Характеристика особливостей хімічного складу й органолептичних властивостей. Кава швидкорозчинна. Виробництво. Оцінка якості кави. Товарознавча характеристика кавових напоїв. Дефекти кави та кавових напоїв, причини їх утворення та шляхи запобігання.</p> <p>Товарознавча характеристика прянощів. Значення прянощів у харчуванні. Основні ароматичні та смакові речовини. Класифікація. Характеристика асортименту.</p> <p>Приправи: кухонна сіль, глютамат натрію, харчові кислоти, готові приправи (столова гірчиця, хрін, соуси). Загальна характеристика. Значення приправ у харчуванні.</p>	Питання, лабораторна робота

		<p>Класифікація безалкогольних напоїв. Загальна характеристика. Основні напрями формування асортименту.</p> <p>Мінеральні води. Загальна характеристика. Принципи класифікації та асортимент. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.</p> <p>Негазовані безалкогольні напої: плодово-ягідні соки, сиропи, плодово-ягідні морси, екстракти, безалкогольні вина, коктейлі та аперитиви. Загальна характеристика. Особливості їх виготовлення і використання. Класифікація і асортимент.</p> <p>Газовані безалкогольні напої: газована вода, газовані напої у пляшках, газовані коктейлі, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, сухі газовані напої. Асортимент, хімічний склад і харчова цінність. Фактори, які впливають на якість.</p> <p>Товарознавча характеристика пива. Основні напрями формування асортименту та підвищення якості пива. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Дефекти пива. Класифікація та асортимент алкогольних напоїв.</p> <p>Товарознавча характеристика горілок. Загальна характеристика. Асортимент. Оцінка якості.</p> <p>Товарознавча характеристика лікєро-горілочаних виробів. Класифікація. Асортимент. Оцінка якості. Балова оцінка. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика виноградних вин. Основні напрями формування асортименту). Чинники формування якості. Класифікація та асортимент. Технологія виноградних вин.</p> <p>Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.</p> <p>Особливості технології та порівняльна характеристика вітчизняної та зарубіжної класифікації алкогольних напоїв із подвійною перегонкою, виноградних та плодово-ягідних вин, лікерів, настоек, бальзамів. Порівняльна характеристика принципів побудови класифікацій алкогольних напоїв в Україні та за кордоном. Особливості маркування алкогольних напоїв зарубіжного походження. Оцінка якості вин і коньяків. Система балової оцінки. Правила проведення дегустацій. Хвороби, вади і недоліки вин та коньяків. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Загальна характеристика тютюнових виробів. Виробництво. Класифікація та асортимент. Оцінка якості. Дефекти. Порівняльна характеристика споживних властивостей та сортиментної структури тютюнових виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.</p>	
12.	Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	<p>Значення молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування. Норми споживання.</p> <p>Асортиментна структура молока та вершків. Умови та терміни зберігання. Товарознавча характеристика замінників вершків.</p> <p>Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів. Харчове та дієтичне значення. Фактори, що формують якість: сировина, процеси виробництва. Характеристика</p>	



		<p>традиційних та нових видів кисломолочних продуктів. Оцінка якості. Умови та терміни зберігання та реалізації. Класифікація молочних консервів залежно від використаної сировини та способів консервування. Хімічний склад та харчова цінність. Використання молочних консервів. Фактори, що формують якість та стійкість під час зберігання: сировина, процеси виробництва, види тари. Оцінка якості. Умови зберігання. Дефекти.</p> <p>Товарознавча характеристика морозива. Харчова цінність та фактори формування споживних властивостей м'якого та загартованого морозива.</p> <p>Асортиментна структура вершкового масла. Хімічний склад, біологічна та енергетична цінність. Використання вершкового масла. Фактори формування споживних властивостей масла.</p> <p>Вимоги до якості вершкового масла. Пакування, маркування, умови та строки зберігання масла. Дефекти. Зберігання.</p> <p>Класифікація сирів. Сутність виготовлення сичугових і кисломолочних сирів. Споживні властивості сирів: харчова, біологічна й енергетична цінність. Фактори формування споживних властивостей сирів: сировина, технологія виробництва. Фактори формування асортименту твердих і м'яких сичугових сирів, розсільних кисломолочних і переробних сирів. Класифікація і характеристика асортименту сирів.</p> <p>Порівняльна характеристика класифікації та асортиментної структури споживних властивостей твердих та м'яких сирів вітчизняного та зарубіжного виробництва.</p> <p>Вимоги до якості сирів. Дефекти. Терміни зберігання сирів.</p>	
13.	Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів та харчових жирів	<p>Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання. Процеси, що мають місце під час зберігання яєць. Дефекти яєць. Класифікація курячих яєць та оцінка їх якості.</p> <p>Яйця інших видів домашньої птиці. Особливості хімічного складу та використання.</p> <p>Морожені яєчні продукти. Сухі яєчні продукти. Виробництво, види, оцінка якості. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів. Умови та терміни зберігання яєць та яєчних продуктів.</p> <p>Значення жирів у харчуванні.</p> <p>Рослинні олії. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість рослинних олій: сировина, процеси виробництва. Рафінація рослинних олій та вплив окремих видів очищення на харчову цінність, стійкість олій під час зберігання. Принципи побудови асортиментної структури. Показники якості.</p> <p>Класифікація та асортимент топлених жирів.</p> <p>Оцінка якості. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Маргарин, кулінарні, кондитерські, хлібопекарські жири та жири для молочної промисловості. Класифікація та асортимент. Фактори, що формують якість маргарину: сировина (жирова і нежирова), процес виробництва.</p>	

		Майонез. Класифікація. Хімічний склад і харчова цінність. Фактори, що формують якість майонезу: сировина та процеси виробництва. Показники якості. Дефекти.	
14.	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	<p>Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.</p> <p>Класифікація способів холодильної обробки м'яса. Категорії свіжості м'яса. Органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні та гістологічні показники свіжого, сумнівної свіжості та несвіжого м'яса.</p> <p>Класифікація, асортимент, споживна цінність м'ясних субпродуктів. Умови та терміни транспортування і зберігання м'яса субпродуктів.</p> <p>Особливості хімічного складу м'яса птиці, його харчова цінність. Класифікація м'яса птиці. Оцінка якості м'яса птиці. Категорії свіжості м'яса птиці.</p> <p>Товарознавча характеристика м'яса дичини. Характеристика харчової цінності.</p> <p>Загальна характеристика м'ясних копченостей. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних копченостей. Асортимент м'ясних копченостей і його удосконалення. Характеристика основних видів м'ясних копченостей. Оцінка якості м'ясних копченостей. Товарознавча характеристика основних видів м'ясних копченостей закордонного виробництва.</p> <p>Загальна характеристика ковбасних виробів. Хімічний склад і харчова цінність ковбасних виробів. Класифікація ковбасних виробів.</p> <p>Оцінка якості ковбас. Допустимі та недопустимі дефекти. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Товарознавча характеристика м'ясних консервів. Хімічний склад і харчова цінність м'ясних консервів. Класифікація та асортимент м'ясних консервів. Фактори формування якості м'ясних консервів. Оцінка якості м'ясних консервів. Маркування консервів.</p> <p>Зберігання.</p> <p>Товарознавча характеристика кулінарних м'ясних виробів і швидкозаморожених кулінарних м'ясних виробів. Характеристика асортименту. Оцінка якості. Умови і терміни зберігання та реалізації.</p>	
15.	Товарознавча характеристика риби та рибних товарів	<p>Класифікація промислових риб.</p> <p>Хімічний склад м'яса риби. Харчова цінність. Екологія рибних продуктів, шляхи забезпечення їх харчової нешкідливості.</p> <p>Класифікація нерибних гідробіонтів. Загальна біологічна характеристика. Хімічний склад, харчова цінність м'яса ракоподібних, моллюсків, голкошкірих, морських ссавців. Водорості, їх використання у харчовій промисловості. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів, вироблених із нерибної водної сировини.</p> <p>Транспортування і зберігання живої товарної риби. Фактори, що впливають на зміну якості живої риби.</p> <p>Охолоджені, підморожені та заморожені гідробіонти. Технологічні особливості холодильної обробки, процеси, що впливають на формування якості продукції. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Транспортування і</p>	

	<p>зберігання охолодженої, підмороженої та замороженої риби.</p> <p>Технологічні особливості виробництва солоної риби. Побудова асортименту. Дефекти продукції. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Технологічні особливості виробництва сушених, в'ялених та копчених риботорів. Побудова асортименту. Вимоги до якості. Дефекти продукції. Умови та терміни транспортування та зберігання.</p> <p>Технологічні особливості виробництва консервів з гідробіонтів. Побудова асортименту. Умови та терміни зберігання.</p> <p>Товарознавча характеристика кулінарних виробів з гідробіонтів (риби, моллюсків, водоростей). Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p> <p>Технологічні особливості виробництва ікр'яних товарів. Фактори, що впливають на якість. Побудова асортименту. Вимоги до якості.</p>	
--	--	--

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (2 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				60
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Залік																		
Всього за тиждень			5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	5	10			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Рекомендована література</b>
1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.: Держстандарт України, 2000. 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
3. Бондарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник: Львів, Магнолія, 2008. 424 с.
4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. Навч. посібник за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.

5. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Навч. посібник. Київ: Центр учб. л-ри, 2014. 138 с.
6. Михайлов В. І., Глушкова Т.Г, Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА, 2004. 448 с.
7. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і допов: Київ, Лібра, 2007. 660 с.
8. Сирохман, І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник: Київ, Знання 2014. 543 с.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 227с.
10. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство, 2016. 128 с

### 1. Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=78652](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652)
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=77350](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350)
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=82521](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521)
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=83086](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086)
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84219](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219)

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
---------------------------------	--

	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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація готельного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	2/3-4
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 60/20 год. Лабораторні заняття – 90/30 год. Самостійна робота – 210/310 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=204">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=204</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок, щодо сутності і структури організації послуг гостинності, системи дій, спрямованих на виробництво, просування та реалізацію готельного продукту в типових та спеціалізованих закладах розміщення.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> забезпечити теоретичні знання та практичні навички з курсу «Організація готельного господарства», ознайомити з технологічними основами організації управління закладами готельного господарства.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></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 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності.</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 організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) 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 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p><b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 02.</b> 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 рестораних послуг, а також суміжних наук.</p> <p><b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	

**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 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та 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.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Вступ у спеціальність. Особливості підготовки фахівців сфери гостинності	Особливості підготовки фахівців готельного бізнесу в контексті шкіл підготовки, навчальних закладів та програми. Аналіз вивчення досвіду підготовки фахівців в галузі туризму і сфери гостинності в провідних країнах світу переконливий досвід та доцільність ознайомлення студентів із основними моделями та програмами навчання, впровадження їх у практику освітніми туристичними закладами	Питання, тести, самостійна робота
2.	Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку	Походження терміну гостинність, поняття гостинності, як комплексної послуги, що характеризується визначеними споживчими властивостями, направлені на створення позитивного іміджу готельного підприємства, шляхом ефективного використання ресурсів гостинності, надання послуг високої якості, створенням комфортного середовища проживання. Обґрунтування моделі гостинності через призму взаємовідносин в системі «гість-послуга-середовище». Гостинність як категорія наукового та професійного використання	Питання, тести, самостійна робота
3.	Історичні аспекти розвитку сфери гостинності	Знати історію розвитку світового готельного господарства, сучасний стан та перспективи розвитку світового готельного господарства в історичному контексті. Вплив науково-технічного прогресу на розвиток туризму і засобів розміщення	Питання, тести, самостійна робота
4.	Легендарні особистості у розвитку індустрії гостинності	Найвидатніші готельєри світу: біографічні особливості життя, історія готельної кар'єри, новаційні підходи в обслуговуванні, організаційній структурі готельного господарства, хрестоматійні стратегії ведення бізнесу, створення	Питання, тести, самостійна

		готельних ланцюгів, запровадження «Кодексу поведінки обслуговуючого персоналу», спеціалізації готельних підприємств, в сукупності здійснивши визначний вплив на світову індустрію гостинності	
5.	Державне регулювання готельної справи	Розуміти принципи роботи органів і служб стандартизації в Україні в галузі туризму, порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів. Значення та основи функціонування Державної системи стандартизації, сутність уніфікації, спеціалізації, взаємозамінності, розвиток вітчизняних систем стандартів	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
6.	Нормативно-правове регулювання готельної діяльності	Розуміти нормативно-правову базу діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій. Опрацювання: міждержавних стандартів, нормативно-правових і нормативно-експлуатаційних документів, класифікаційних стандартів, декретів Кабінету Міністрів України, правил обов'язкової сертифікації готельних послуг, правил користування готелями і надання готельних послуг в Україні	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
7.	Готельні підприємства: характеристика, класифікація, типізація	Знати основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств – готельного господарства в різних країнах. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Сучасні підходи до класифікації, головні критерії та чинники. Типізація готельних підприємств, як метод наукового узагальнення. Фактори, що впливають на типізацію готельних господарств	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
8.	Функціональне призначення готелів	Вплив мети подорожі на функціональне призначення готелю. Основні вимоги до готелів за функціональним спрямуванням: умови для ночівлі, організації харчування, побутового обслуговування. Функціональна характеристика готелі ділового призначення, готелів для екскурсійного туризму, готелів типу кондомініум, таймшер, казино-готелів, інших спеціалізованих готельних підприємств	Питання, тести, самостійна



9.	Типологія гостей в готелі	Метою робота персоналу готелю є створення позитивної невимушеної атмосфери, організації фізичного та психологічного комфорту для гостей. Для організації належного психологічного мікроклімату необхідно визначити психологічний портрет гостя («ентузіаст», «аналітик», «активіст», «добряк»), з метою застосовувати ті чи інші поведінкових стандартів. Визначення основних груп скарг, правильне застосування методів та технологічних схем їх усунення	Питання, тести, самостійна
10.	Класифікація готелів в Україні	Процес класифікації готельного господарства в Україні базується на – ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Де визначено критерії класифікації готельного господарства України. Новітні підходи, які встановлюють класифікацію і порядок її наступного проведення, які притаманні для міжнародної та вітчизняної практики. Класифікація готельних господарств з урахуванням мінімальних вимог до певної категорії. Категорійність номерного фонду. Характеристика основних вимог до готелів від категорії 5 зірок до 1 зірки	Питання, тести, самостійна
11.	Житлова група приміщень в готелі	Знати приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання. Основні вимоги до організації номерного фонду	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
12.	Нежитлові приміщення в готелі	Вивчення приміщення нежитлової групи. Склад приміщень, комплекс приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для складського призначення. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, характеристика розташування різноманітних зон	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
13.	Інтер'єр в готелі	Вивчення принципів організації внутрішнього простору, функцій та елементів інтер'єру в приміщеннях готелю. Основні методи створення художньої композиції, що застосовуються в створенні інтер'єрного простору приміщень: масштаб, тектоніка, єдність підпорядкування, співвідношення форм за різними характеристиками, ілюзорне сприйняття простору.	Питання, тести, самостійна лабораторна робота

		Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. «Закони контрастів» та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів	
14.	Готельний продукт як базова складова сфери гостинності	Вивчення готельного продукту з позиції економічної теорії. Характеристики, специфіка, складові та рівні комплексного готельного продукту. Готельний продукт як результат господарської, інтелектуальної, сервісної діяльності виконавця. Організація продажу готельного продукту як ключового елементу готельного бізнесу. Форми реалізації: комітмент, елотмент, пріоритетне бронювання	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
15.	Технології готельних послуг	Розуміння характеристики готельних технологій. Основний технологічний процес споживання готельних послуг. Основний технологічний процес виробництва готельних послуг	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
16.	Організація служби прийому і розміщення в готелі	Особливості організації роботи служби прийому і розміщення в готельному господарстві. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування гостей. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація процесу бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Сутність технологічних операцій «Реєстрація документів», «Попередня оплата по прибутті», «Безготівковий розрахунок», «Надання розміщення та додаткових послуг», «Організація виїзду і розрахунок при виїзді». Важливим аспектом щодо засвоєння матеріалу є вивчення обслуговуючих циклів «Інформаційні технології», «Визначення послідовності завантаження готелю», «Опрацювання і рух заявки», «Підтвердження заявки», «Нічний аудит».	Питання, тести, самостійна лабораторна робота, АСУ «Парус-Готель»

17.	Організація служби обслуговування та експлуатації номерного фонду	Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку отримання, рух і списування матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Організація виїзду із номерів. Прийом номера персоналом у мешканця. Порядок складання актів на відшкодування збитків за псування готельного майна і актів на забуті речі. Порядок збереження і повернення забутих речей мешканцями	Питання, тести, самостійна лабораторна робота, АСУ «Парус-Готель»
18.	Організація сервісних служб готелю	Побутове обслуговування мешканців готелю – невід'ємна частина готельного сервісу. В структуру служби сервісного обслуговування відносимо перукарні, різноманітні кіоски, пральні, пункти прокату автотранспортних засобів та інші об'єкти сервісного забезпечення проживаючих. Служба сервісно-інформаційного забезпечення включає весь спектр послуг з організації конференцій, симпозіумів, інших заходів ділового характеру	Питання, тести, самостійна
19.	Організація служби харчування в готелі	Харчування належить як група основних послуг готелю. Організація служби харчування. Розгляд та характеристика вимог, щодо надання послуг харчування в готелях у відповідності до нормативно-законодавчої бази. Типи, види, місткість підприємств харчування, підходи до застосування тарифної політики. Види харчування гостей, методика організації обслуговування гостей в номерах	Питання, тести, самостійна лабораторна робота, АСУ «Парус-Готель»
20.	Організація інженерно-технічної служби в готелі	Інженерно-технічна служба належить до неконтактних служб готелю, тим не менше відіграє важливу складову в належному функціонуванні підприємства. Характеристика вибору структури, функціонального склад персоналу інженерно-технічних служб	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
21.	Організація роботи служби безпеки готелю	Розгляд структури, чисельності, складу служби безпеки, основних завдань в готельному підприємстві. Визначення функцій служби безпеки, секторних обов'язків та відповідальності працівників. Характеристика заходів та засобів направлених на забезпечення безпеки в готелі. Розгляд можливих надзвичайних ситуацій та визначення механізму попередження	Питання, тести, самостійна

22.	Організація служби маркетингу та продаж	Готельний маркетинг як система управління та організації діяльності готелю. Функції та завдання сучасного маркетингу готельних послуг. Заходи з управління маркетинговою діяльністю готелю. Рівні маркетингових служб готелю їх підрозділи. Визначення проблем та постановка цілей, розробка етапів маркетингових досліджень. Методи збору інформації та її використання в маркетингових дослідженнях	Питання, тести, самостійна
23.	Організація співпраці готелю з туроператорами	Характеристика форм роботи, зміст та специфіка договірних відносин між направляючим туристичним підприємством та готелем. Форвардні контракти. Схеми дисконту, що застосовуються в партнерських відносинах. Документальне оформлення операцій за різновидами угод	Питання, тести, самостійна
24.	Організація надання додаткових послуг в готелі	Основні послуги, що надаються безкоштовно: нічна побудка, виклик швидкої допомоги, користування медичною аптечкою першої допомоги, доставка в номер або вручення персоналом готелю особистої кореспонденції, збереження ручного багажу, збереження цінностей та грошей, що здаються за описом. Додаткові платні послуги. Організація послуг щодо прання, прасування, дрібного ремонту одягу та речей мешканців тощо. Порядок користування предметами культурно-побутового призначення і господарчого призначення в готельних господарствах	Питання, тести, самостійна
25.	Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі	Вплив анімаційної складової діяльності готелю на його завантаженість. Характеристика завдань дозвілля: розвиток культури, створення позитивного настрою, відновлення духовних та фізичних сил людини та ін. Класифікація дозвілля за видом, періодичністю, напрямом. Склад та завдання анімаційної служби готелю. Види культурно-пізнавальні анімаційні програми готелю	Питання, тести, самостійна
26.	Організація інформаційного забезпечення в готелі	Значення інформаційного обслуговування для підвищення готельного сервісу. Поняття інформаційних ресурсів. Організація інформаційної служби у підприємстві готельного господарства: організація приміщень, комунікацій, забезпечення інформаційними матеріалами робочих місць працівників, організація розповсюдження інформаційних матеріалів серед гостей	Питання, тести, самостійна лабораторна робота, АСУ «Парус-Готель»

27.	Організація конференцій в готелі	Методи та підходи до проектування, організації та проведення конференції, семінарів, симпозіумів, круглих столів, тренінгів. Структуру приміщень ділового призначення різних типів – зали для проведення конгресів, приміщення для нарад, навчальні аудиторії, різні типи ресторанів, відділення зв'язку і банків, та ін. Умови забезпечення необхідним обладнанням, технічними засобами акустики, зв'язку, синхронного перекладу на різні мови, зручними меблями та ін.	Питання, тести, самостійна
28.	Формування управлінських структур на підприємствах готельного господарства	Побудова організаційно-функціональної структури управління, як основний етап в організації праці готельного підприємства. Принципи організації системи управління готельним підприємством, етапи формування організаційної структури. Поняття та взаємозв'язок рівнів, ланок та зв'язків управління. Аналіз типів, визначення переваг та недоліків організаційно-управлінських структур в сфері гостинності: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, продуктова, матрична	Питання, тести, самостійна лабораторна робота,
29.	Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю	Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, спеціалісти, працівники масових професій, технічні працівники. Групи працівників залежно від функцій, що виконуються в готельному господарстві: адміністративно-управлінська, служби прийому і розміщення, служба обслуговування, служба матеріально-технічного забезпечення, технічна служба, група працівників підприємств ресторанного господарства	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
30.	Організація роботи працівників готелю	Вивчення посадових інструкцій: функції, завдання, вимоги. Графіки виходу на роботу, що застосовуються на підприємствах готельного господарства: лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двобригадний, комбінований. Застосування форм організації праці: індивідуальна, бригадна. Види виробничих бригад: спеціалізовані, комплексні, наскрізні	Питання, тести, самостійна лабораторна робота

31.	Робочий час працівників готелю	Вивчення видів робочого часу: нормальна тривалість, скорочена тривалість і неповний робочий день. Відхилення від нормального робочого часу. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готельного господарства. Режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства, режиму праці: адміністрації та менеджерів вищої ланки; обслуговуючого персоналу; спеціалістів; технічного персоналу. Метод безпосередніх замірів та їх характеристика. Метод миттєвих спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
32.	Раціональна організація праці в готелі	Раціональна організація праці – суть, завдання. Основні групи завдань, що вирішує наукова організація праці. Основні напрями наукової організації праці в готельному господарстві. Робоче місце – зона трудових дій виконавця або групи виконавців. Принципи організації робочих місць. Характеристика оптимальних умов для виконання трудового процесу: впровадження засобів механізації і автоматизації, створення і дотримання сприятливого мікроклімату температура, вологість, повітрообмін, освітлення, нормалізація складу повітряного середовища. Естетика праці. Організація роботи щодо впровадження раціональних форм організації праці на підприємствах готельного господарства	Питання, тести, самостійна
33.	Нормування праці на підприємствах готельного господарства	Структура робочого часу. Зміст, завдання і роль нормування праці в готельному господарстві. Поняття ступеня праці, норми праці, нормування праці. Система норм праці: норма часу трудомісткості операції, норма виробки, норма обслуговування, норма чисельності, норма управління. Основні завдання, що вирішуються нормуванням праці в готельному господарстві. Особливості нормування праці в готельному господарстві	Питання, тести, самостійна
34.	Мотивація праці працівників готелю	Розуміння мотивації, як сукупності внутрішніх і зовнішніх сил, що здійснюють стимулювання людини до діяльності. Змістові та прецесійні теорії мотивації: теорія ієрархії потреб, теорія Альдерфера, теорія двох факторів Герцберга, теорія набутих потреб Мак-Клелланда, теорія очікувань, теорія справедливості, теорія мотивації Портера-Лоулера.	Питання, тести, самостійна лабораторна робота

		Види стимулювання: моральне, соціальне, матеріальне. Фактори системи стимулювання	
35.	Атестація персоналу готелю	Вивчення основних видів атестації персоналу: підсумкового, проміжного та спеціального. Характеристика окремих підходів, процедур та методів щодо організації та проведення оцінки персоналу. Порівняння прямого та опосередкованого методу оцінки персоналу, методики оцінки за допомогою шкал, графоаналітичний метод, метод альтернативних характеристик, метод самооцінки, оцінка на основі конкретно доведених цілей, методи комплексної оцінки ділових і професійних якостей	Питання, тести, самостійна лабораторна робота
36.	Культура праці в готелі	Суть психології обслуговування в готельному господарстві. Основні принципи спілкування персоналу з мешканцями готелю. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Основні вимоги до працівників готельного господарства: свідомість, дисципліна, відповідальність, професіоналізм, організованість, їх значення. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування, безпека, постійність, поведінка. Естетика готельного виробництва – створення максимальних зручностей для гостей і умов для праці персоналу. Культура поведінки працівників готелю: етикет, ввічливість, скромність, коректність, тактовність, манери, жести, рухи, вимоги до одягу, косметики. Культура мови, основні та важливі для готельної професії правила	Питання, тести, самостійна
37.	Організація процесом управління готелем	Розгляд основних груп методів відносяться: економічні, організаційно-адміністративні, соціально-психологічні. Стиль керівництва як стійка система способів, методів, форм практичної діяльності управлінця в процесі підготовки і реалізації управлінських рішень. Характеристика стилів управління: авторитарного, демократичного, ліберального, та ін. Метод визначення стилю управління запропонований Р. Блейкомном, Д. Моутоном	Питання, тести, самостійна

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0/0
Лабораторні заняття	70/45

Проміжний тестовий контроль	30/30
Екзамен	0/25
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

#### Залік

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
Поточний контроль Лабораторні завдання							Тестовий контроль			
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	TK-1	TK-2		
10	10	10	10	10	10	10	15	15		
<b>Max= 70</b>							<b>Max= 30</b>		<b>100</b>	

#### Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума	
Поточний контроль Лабораторні завдання							Тестовий контроль					
Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	Лаб 15	Лаб 16				TK-1
5	5	5	5	5	5	5	5	5	15	15	25	100
<b>Max= 45</b>							<b>Max= 30</b>		<b>25</b>	<b>100</b>		

### 6. Ресурсне забезпечення

#### Методична література

1. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с.
2. Котенко Р.М. Лабораторний практикум-тренінг з організації готельного господарства : навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 102 с.
3. Котенко Р.М. Інструктивно-методичні матеріали для самостійної роботи студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ : Територія друку, 2015. 40 с.

#### Рекомендована література

##### Базова

4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учебное пособие. К.: Дакор, 2006. 288 с.
5. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ: Дакор, 2008. 328 с.
6. Іванова, Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : Львівської комерційної академії, 2012. 216 с.
7. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: ученик. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. 1071 с.
8. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 368 с.
9. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.



10. Лук'янова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ: Вища школа, 2001. 237 с.
11. Ляпина, І. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: ученик. М. : Академия, 2010. 208 с.
12. Мальська М. П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: підручник. Київ: Знання, 2008. 661 с.
13. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 472 с.
14. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2010. 388 с.
15. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник. 3-тє видання. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 344 с.

#### *Допоміжна*

16. Писаревський І.М., Рябев А.А. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків, 2010. 286 с.
17. Пуцентейло, П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навчальний посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 344 с.
18. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: підручник. Київ: Кондор, 2009. 408 с.
19. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтпрес, 2009. 447 с.
20. Сологуб Ю.І. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2012. 61 с.
21. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие. М. : Юніті-Дана, 2002. 607 с.
22. Управління сучасним готельним комплексом: навчальний посібник / Мунін Г.Б. та ін.; за ред. С.І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2005. 520 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. Котенко Руслан Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:ruslan.kotenko@pnu.edu.ua">ruslan.kotenko@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	3/5 – 6
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 60 год. Лабораторні заняття – 90 год. Самостійна робота – 300 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідним фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі..</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.</p> <p>ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності.</p> <p>ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій.</p> <p>ФК 6. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напрямку і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності.</p> <p>ФК 7. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.</p>	

ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.  
 ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.  
 ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.  
 ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.  
 ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.  
 ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.  
 ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Знати етапи еволюції ресторанного господарства в Україні, чинники соціального, економічного й іншого характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Студент повинен вміти аналізувати стан та перспективи розвитку ресторанного господарства. Знати особливості функціонування різних типів ЗРГ. Розуміти фактори впливу на становлення та розвиток їх діяльності; загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Організація постачання закладів ресторанного господарства	Розуміти систему матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Знати норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми, фактори впливу на формування та нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально-технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, форменому і одягу та взутті, інвентарі, матеріалах, мийних засобах тощо. Знати порядок обліку, приймання і списання засобів матеріально-технічного призначення, заходи зниження витрат у їх експлуатації.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	Знати призначення і основні функції складського господарства, умови і організацію роботи складського господарства в закладах ресторанного господарства, види і структуру складських приміщень, класифікацію приміщень складської групи, об'ємно-планувальні	Питання, тести, самостійна практична робота

		вимоги до складських приміщень, їх технічне оснащення. Вміти здійснювати нормування запасів сировини і напівфабрикатів.	
4.	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	<p>Вміти здійснювати дослідження та надавати оцінку стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства, враховувати фактор часу та ступінь його важливості для організації раціонального виробничого процесу. Вміти аналізувати виробничо-сервісну структуру закладів ресторанного господарства і знаходити альтернативні рішення у її трансформації та раціоналізації.</p> <p>Знати особливості оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Вміти здійснити обґрунтування виробничої програми закладу ресторанного господарства, дотримуватись порядку її складання. Знати особливості розробки денної виробничої програми для закладу певного типу, орієнтуватися у вихідних даних для складання виробничої програми у заготовельних закладах ресторанного господарства, закладах із завершеним циклом виробництва, доготовельних закладах тощо. Вміти розробляти наряд-замовлення, планове меню, план-меню. Оволодіти методами визначення потреби закладу в сировині, товарах, напівфабрикатах. Застосувати принципи еногастрономічного поєднання меню і винної карти ресторану.</p> <p>Знати особливості типів, видів та характеристику закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого та децентралізованого виготовлення напівфабрикатів та готової кулінарної продукції з різних видів сировини. Розуміти загальні принципи організації роботи та робочих місць заготовельних та доготовельних цехів, особливості структури основного виробництва при централізованому та децентралізованому виробництві напівфабрикатів та готової до споживання кулінарної продукції, алгоритм розрахунку виробничої програми та чисельності професійно-кваліфікаційного складу виробничого персоналу.</p>	Питання, тести, самостійна практична робота

5.	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Розуміти обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції і організації її споживання. Знати загальні вимоги до обслуговування споживачів у підприємствах різного формату, техніку обслуговування. Вміти структурувати процес обслуговування в закладах ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами і самообслуговування.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати номенклатуру послуг, що надають закладами ресторанного господарства різних типів; відрізнити стилі дизайну закладів ресторанного господарства. Використовувати різні види та способи розміщення меблів у торговельних залах, підбирати світло, квіти та інші утилітарні та декоративні предмети сервірування: Вміти структурувати процеси підготовки предметів матеріально-технічного призначення та обслуговуючого персоналу до обслуговування споживачів.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	Знати техніку сервірування столу з дотриманням основних правил та вимог. Оволодіти навиками попереднього сервірування столу в закладах ресторанного господарства різних форматів. Оволодіти технікою подачі страв до столу з дотриманням основних правил та вимог. Знати особливості та техніку досервірування столу, у зв'язку з подачею страв по меню та заміною столового посуду та наборів.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	Розрізнити співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування, розробляти оптимальну систему обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування споживачів. Вміти аналізувати вхідні потоки та моделювати процеси організації обслуговування зосереджених та розосереджених контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	Знати класифікаційні ознаки бенкетів та прийомів, структуру та черговість підготовчої роботи до організації бенкетного обслуговування, принципову різницю між організацією підготовки та обслуговування бенкетів за столом з повним обслуговуванням офіціантами, з	Питання, тести, самостійна практична робота

		<p>частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізованих бенкетів.</p> <p>Знати варіанти розташування бенкетних столів у залах, варіанти сервірування столів. Розумітися на стравах та напоях, які рекомендується подавати на бенкетах групи фуршет, правила їх подавання, організації обслуговування гостей під час бенкету. Оволодіти технікою та технологією підготовчої роботи та обслуговування бенкетів та прийомів. Знати професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу, розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.</p> <p>Розуміти етапи здійснення робіт з підготовки та надання послуг учасникам конференцій, презентацій, нарад з урахуванням відповідних санітарно-гігієнічних вимог. Розрізняти особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування.</p> <p>Знати особливості надання послуг з харчування, обслуговування тощо пасажиром на транспорті та на шляху їх слідування, учасникам культурних, громадських та спортивних заходів, мешканцям готелів, споживачам у місцях масового відпочинку, на ринках, в торговельних, торговельно-розважальних комплексах, парках атракціонів та розваг, садово-парковій зоні міста, видовищних закладах.</p>	
10.	Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства	<p>Вміти здійснювати планування заходів з удосконалення наукової організації праці, проводити розрахунок їх економічної ефективності. Розуміти сутність, мету і завдання наукової організації праці в ресторанному господарстві, основні напрями її розвитку в сучасних економічних умовах.</p>	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу (5 семестр)</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Поточне тестування та самостійна робота	45
Самостійна практична робота	25
Проміжний тестовий контроль	10
Залік	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>4. Система оцінювання курсу (6 семестр)</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна</b>

	<b>кількість балів</b>
Лекція	0
Лабораторне заняття	40
Самостійна практична робота	30
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу(5 семестр)</b>																
<b>Види навчальної роботи</b>														<b>Підсумковий тестовий контроль (залік)</b>	<b>Сума</b>	
<i>Поточний контроль</i>								<i>Практичні завдання</i>					<i>Тестовий контроль</i>			
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5			ТК-1
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>Max= 45</b>								<b>Max= 25</b>					<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу(6 семестр)</b>																						
<b>Види навчальної роботи</b>																<b>Підсумковий тестовий контроль (екзамен)</b>	<b>Сума</b>					
<i>Поточний контроль</i>												<i>Практичні завдання</i>						<i>Тестовий контроль</i>				
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	Лаб 13	Лаб 14	ПР 1	ПР 2			ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
<b>Max= 40</b>												<b>Max= 30</b>				<b>Max= 10</b>		<b>20</b>	<b>100</b>			

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
<b>Рекомендована література</b>	
<b>Методичне забезпечення</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Організація ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи дисципліни. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 65 с.</li> <li>2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина I. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.</li> <li>3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.</li> <li>4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.</li> <li>5. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с.</li> <li>6. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.</li> </ol>	



### Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2009. 342 с.
3. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.
4. Голубьонкова О. О., Лозовська Г. М. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. Вип. 23. С. 175 – 179.
5. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.
6. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ. 2004. 365 с.
7. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. Карпатський край. 2016. № 8. С. 150–158.
8. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у м. Івано-Франківську. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції (Київ, 22-23 березня 2017). Київ. С. 11–13.
9. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 14. С. 597 – 600.
10. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с.
11. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: профессиональное образование: учеб. пособие. Москва. 2005. 352 с.
12. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: опорний конспект лекцій. Київ. 2002. 235 с.
13. Лояк Л.М. Барна справа / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант. 2017. С. 12–17.
14. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
15. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.
16. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання: навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
17. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
18. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
19. Лояк Л.М. Розвиток ресторанного господарства в контексті забезпечення конкурентоспроможності туристичного регіону. Збірник матеріалів міжвузівської викладацької науково-практичної конференції «Перспективи розвитку індустрії туризму в Україні», 5 грудня 2013 р. Львів: ЛПЕТ, 2013. С. 143 – 147.
20. Лояк Л.М. Роль інноваційних технологій у розвитку ресторанного господарства Прикарпаття. Рекреаційний потенціал Прикарпаття: історія, сучасний стан, перспективи.: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції «Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодні» (Івано-Франківськ, 5–6 грудня 2017). Івано-Франківськ. С. 130 – 134.
21. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
22. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 388 с.
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. навч. посібник. Київ. 2003. 348 с.
24. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.

25. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.
26. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. II частина. Київ. 2011. 182 с.
27. П'ятницька Г. Т, П'ятницька Н. О Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. Економіка розвитку. 2013. №1(65). С. 122-126.
28. П'ятницька Г., Т. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібн. Київ. Кондор. 2014. 240 с.
29. П'ятницька Г., Григоренко О. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ. 2005. №1. С. 5-11.
30. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.
31. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. Київ. 2006. 200 с.
32. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: навч. посібник. Київ. 2008. 256 с.
33. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2009. 398 с.
34. Ткачова С.С., Ткаченко О.П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. Харків. 2009. 205 с.
35. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервісу: учеб. пособие. Москва. 2008. 248 с.
36. Шамара І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. Вісник ХНУ ім. В.Н.Каразіна. Харків. ХНУ. 2013. № 1042. С. 151 – 153.
37. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник. Київ. 2010. 240 с.

#### ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
3. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2017 р. URL: [www.mvk.if.ua./zaklharch/38083](http://www.mvk.if.ua./zaklharch/38083).
4. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
5. Инновации и успех в мире ресторанов URL: <http://www.psfk.com/2014/08/innovation-success-restaurants-translates-business-experiences.html>
6. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm)
7. Кризис со вкусом: ресторанный рынок – итоги, прогнозы, тренды. URL: <https://delo.ua/business/krizis-so-vkusomrestorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/>.
8. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
9. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>.
10. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: [http://www.rusnauka.com/14\\_APSN\\_2008/Economics/32215.doc.htm](http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm)

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи
<b>Викладач</b>	доц. Лояк Лілія Миколаївна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Технологія продукції ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Основна
<b>Курс/семестр</b>	2/3,4
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 10/10 год. Лабораторні заняття – 20/20 год. Самостійна робота – 60/60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> формування у студентів глибоких спеціальних теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки; надання майбутнім фахівцям знань із наукових основ виробництва продукції харчування, практичних навичок та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини; оволодіння практичними навиками, які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування професійних компетентностей щодо технологічних принципів приготування та діагностики технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, термінів зберігання та реалізації готової продукції; організації контролю якості продукції ресторанного господарства; виявлення видів браку, способів його усунення на різних етапах технологічного процесу: перспектив розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>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.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>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;</p> <p>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.</p>

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

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

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

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

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства	Знати характеристику виробничо-технологічної діяльності ЗРГ, її мету та завдання. Знати класифікацію кулінарної продукції за сукупними ознаками. Знати основні харчові речовини, їх класифікацію, характеристику та значення для життєдіяльності людини. Знати основні поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні та кондитерські вироби, кулінарну продукцію. Знати поняття технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства та основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства: приймання та зберігання сировини і харчових продуктів; приготування напівфабрикатів і готової продукції; порціонування продукції і організація споживання їжі. Знати нормативно-технічну документацію закладів ресторанного господарства. Призначення і характеристика Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів для ЗРГ Знати значення харчування та життєдіяльність людини, концепцію раціонального харчування.	Питання, тести, практична робота
2.	Прийоми кулінарної обробки продуктів.	Знати класифікацію технологічних процесів за сукупними ознаками, основні етапи, операції, їх мету. Знати механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів. Знати характеристику процесів: підігрівання, розмороження, миття, очищення, нарізування, панірування, збивання, перемішування, замочування, бланшування, маринування. Знати основні прийоми механічної обробки сировини. Вміти характеризувати основні прийоми теплової обробки продуктів, комбіновані прийоми теплової обробки продуктів, допоміжні прийоми теплової обробки. Знати основні поняття ваги бруто, нетто, відходів,	Питання, тести, практична робота

		втрат. Вміти аналізувати нові способи теплової обробки.	
3.	Технологія соусів	Знати роль соусів у харчуванні, характеристику харчової та біологічної цінності, класифікацію за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення соусів. Знати основи технології виробництва соусів за групами, загальні правила приготування та реалізації соусів. Знати умови й терміни зберігання та реалізації соусів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати перспективи розвитку асортименту й технологій продукції для різних типів ЗРГ і різних контингентів споживачів.	Питання, тести, практична робота
4.	Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів	Знати значення продуктів рослинного походження у харчуванні. Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати виробництво напівфабрикатів з овочів та грибів. Знати технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів та грибів. Знати форми нарізання овочів, їх кулінарне використання. Знати технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Знати вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.	Питання, тести, практична робота
5.	Технологія страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки	Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з круп, бобових та продуктів їх переробки (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інновації асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
6	Технологія страв та кулінарних виробів з борошна.	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ; технологію механічної кулінарної обробки борошна та продуктів його переробки; класифікацію напівфабрикатів з борошна та	Питання, тести, практична робота

		<p>продуктів його переробки за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з борошна та продуктів його переробки. Знати умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів з борошна. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів.</p> <p>Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	
7	Технологія страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки	<p>Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з молока, яєць та продуктів їх переробки та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	Питання, тести, практична робота
8	Технологія супів	<p>Знати роль супів у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності, класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення. Знати основи технології виробництва супів за групами та загальні правила приготування та реалізації супів за групами. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій супів для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</p>	Питання, тести, практична робота
9.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	<p>Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками; схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса; характеристику механічної кулінарної обробки з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів, вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання</p>	Питання, тести, практична робота

		напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з м'яса за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса (визначення режимів, параметрів процесу). Знати схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з м'яса. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. Розуміти перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	
10.	Технологія страв, напівфабрикатів та кулінарних виробів з птиці, кролика, пернатої дичини	Знати характеристику властивостей вихідної сировини як об'єкта переробки в ЗРГ. Знати класифікацію напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками та схему технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Знати характеристику механічної кулінарної обробки з птиці та умови та терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів; вимоги до якості напівфабрикатів. Знати рекомендації щодо використання напівфабрикатів для приготування страв і кулінарних виробів. Знати класифікацію страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками. Знати характеристику способів теплової обробки напівфабрикатів з птиці (визначення режимів, параметрів процесу) та схему технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці. Знати характеристику харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці та умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	50
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	20
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>



### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (3 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5		5	5	5	5		5	5				50
Самостійна р-та															15			15
Проміжний тестовий контроль							10					10						20
Підсумковий тестовий контроль																15		15
Всього за тиждень			5	5	5	5	10	5	5	5	5	10	5	5	15	15		100

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (4 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5		5	5	5	5		5	5				50
Самостійна р-та															15			15
Проміжний тестовий контроль							10					10						20
Підсумковий тестовий контроль															15			15
Всього за тиждень			5	5	5	5	10	5	5	5	5	10	5	5	30			100

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

#### Методична література

1. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Івано-Франківськ, 2017. 68 с.
2. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.

#### Рекомендована література

3. Абельмас Н.В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО». 2014. 368 с.
4. Архіпов, В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. Київ, 2008. 384 с.
5. Безусенко Л.М. Українська національна кухня. Київ. Сталкер. 2012. 288 с.
6. Доцяк В.С. Сучасна українська кухня. Львів. Оріяна нова . 2009. 538 с.
7. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
8. Кравчук Н. М. Соуси підвищеної біологічної цінності. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. Київ: НУХТ, 2013. С. 121.
9. Михайлов В.М., Льовшина Л.Д., Технологія приготування їжі: Українська кухня: Навчальний посібник. Харків. Світ книг. 2012. 537 с.
10. Михайлов В.М., Радченко Л.О., Новікова О.В. та ін. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2012. 537 с.
11. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с

12. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О., Карпачев В. В. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. Київ, 2004. 445 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Традиційні українські страви. [Електронний ресурс]. URL: <http://varenuk.com/tradytsiyni-ukrayinski-stravy>
2. Українська національна кухня. [Електронний ресурс]. URL: <http://ridnaukraina.com.ua/nationalkitchen/>
3. Сучасна українська кухня. Готуємо з радістю. [Електронний ресурс]. URL: <http://ukrainekitchen.blogspot.com/p/blog-page.html>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Загнибіда Раїса Павлівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:raisa.zagnubida@pnu.edu.ua">raisa.zagnubida@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.

	Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	нормативна
<b>Курс/семестр</b>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Лабораторні заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=220">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=220</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> формування у студентів професійних компетентностей щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, умінь й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи закладів харчування та якісного управління в готельно-ресторанному господарстві. Студенти навчаються системно підходити до аналізу діяльності закладів готельного і ресторанного господарства, розвивають навички розв'язання проблем підвищення якості.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.</p> <p>ФК 7. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.</p> <p>ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.</p> <p>ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.</p> <p>ПРН 8. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Здатність забезпечення організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів.</p> <p>ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.</p>

ПРН 14. Здатність вирішувати питання раціонального використання площ і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.

ПРН 16. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Якість як об'єкт управління	Знати проблеми якості продукції та послуг на сучасному етапі. Знати якість і розвиток науково-технічного й соціального прогресу. Знати основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Знати поняття якості. Властивість, показник, параметр, показник якості продукції, процесу, послуги. Фактори, що впливають на якість. Формування якості продукції та послуг. Знати механізм управління якістю. Знати етапи розвитку управління якістю в XX столітті. Сучасну філософію управління якістю. Знати системний підхід до управління якістю. Правові аспекти забезпечення якості продукції, послуг. Знати державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.	Питання, лабораторна робота
2.	Розвиток систем управління якістю	Знати вітчизняні системи управління якістю радянського періоду. Управління якістю в незалежній Україні. Знати використання сучасних методів менеджменту якості. Знати концепцію загального (всеохоплюючого) управління якістю (TQM). Принципи TQM. Знати створення вітчизняних систем управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Знати державне регулювання і діяльність громадських організацій України в сфері якості. Знати національні стандарти ДСТУ ISO 9001-2001, ДСТУ ISO 9004-2001.	Питання, лабораторна робота
3.	Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.	Знати СУЯ як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства у сфері управління якістю. Знати складові СУЯ (організаційна структура, методики процеси, ресурси). Документацію СУЯ, її рівень. Настанови з якості. Знати політику закладу готельно-ресторанного господарства у сфері якості. Знати структуру виробничо-торгових процесів закладів ресторанного господарства. Знати структуру процесів діяльності готелів з розміщування та надавання тимчасового проживання. Знати структурно-функціональну схему процесів, необхідних для управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві. Знати процеси СУЯ на стадії маркетингових досліджень ринку готельних послуг і послуг харчування.	Питання, лабораторна робота
4.	Процеси СУЯ продукції та послуг у	Знати процеси СУЯ на стадії проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.	Питання, лабораторна робота

	готельно-ресторанному господарстві	Знати аналіз вимог ринку і споживачів до продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Знати процеси СУЯ на стадії розробки виробничих процесів і процесів обслуговування споживачів у ЗРГ та мешканців у готелі. Знати процеси СУЯ на стадії матеріально-технічного забезпечення діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Знати процеси СУЯ на стадії виробництва кулінарної продукції та надання готельних послуг і послуг харчування. Знати процеси СУЯ на стадії контролю якості продукції та послуг.	
5.	Основні методи визначення якості продукції та послуг	Знати номенклатуру і класифікацію показників якості кулінарної продукції, готельних послуг та послуг харчування. Знати статистичні методи управління якістю продукції та послуг. Знати кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг. Принципи кваліметрії.	Питання, лабораторна робота
6.	Методика комплексної оцінки якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Знати методи визначення значень показників властивостей продукції та послуг. Знати органолептичні (дегустаційні) методи визначення показників якості кулінарної продукції. Знати розрахункові методи. Експрес-методи, арбітражні та методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.	Питання, лабораторна робота
7.	Вимоги до показників якості у готельно-ресторанному господарстві	Знати вимоги нормативної документації до продукції ресторанного господарства. Знати кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства. Знати вимоги до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів і класу. Вимоги до готелів різних категорій	Питання, лабораторна робота
8.	Оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Знати розробку ієрархічної структури комплексного показника харчової цінності кулінарної продукції, кваліфікаційного рівня обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства, процесу обслуговування, загального рівня надання послуг закладу готельного і ресторанного господарства. Знати визначення вагомості показників різного рівня угруповань у структурі комплексного показника якості.	Питання, лабораторна робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (7 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				60
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Залік																		
Всього за тиждень			5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	5	10			100

### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <p>1. Румянцева І.Б. Лабораторний практикум для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. 2020. 52 с.</p> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p>2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відомості Верховної Ради (ВВР). 1998. № 19. 98 с.</p> <p>3. ДСТУ 1.7.:2015 «Національна стандартизація. Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів». (ДП «УкрНДНЦ») № 31. 2015</p> <p>4. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (ISO 22000:2005, IDT) № 72. 2007.</p> <p>5. Білецький Е. В. Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р. Управління якістю продукції та послуг: Навчальний посібник. Харків: ХТЕІ, 2015. 222 с.</p> <p>6. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація: Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2006. 324 с.</p> <p>7. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Х. : ХНАМГ, 2012. 414 с.</p> <p>8. Підгаець П., Бригілевич І. Система управління якістю як інструмент вдосконалення діяльності органу місцевого самоврядування: Методичний посібник. К.: ТОВ «Софія-А», 2012.134 с.</p> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p>1. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf">http://khoda.gov.ua/image/catalog/files/%209001.pdf</a></p> <p>2. Каталог НД України on-line [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=3731&amp;Itemid=154&amp;lang=uk">http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=3731&amp;Itemid=154&amp;lang=uk</a></p>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<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 «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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>	<p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	<p>Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).</p>
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	<p>Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.</p>
<b>Відповідь викладача</b>	<p>Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).</p>
<b>Додаткові бали</b>	<p>Виставляються під час лабораторних занять за участь у наукових гуртках, участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.</p>
<b>Неформальна освіта</b>	<p>Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.</p>



## ІНЖЕНЕРНЕ ВИРІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанно справи
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	1\1
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/">http://www.d-learn.pu.if.ua/</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> навчити розуміння процесів в будівництві та технологіях, що будуть застосовуватися в громадських закладах, які безпосередньо пов'язані з професійною діяльністю; організація середовища обміну досвідом та набуття нових знань; розвиток аналітичного та інженерного мислення для подальшого застосування в проектній діяльності. Формування відповідального замовника, що може укласти вимоги до проектних рішень, зібрати або організувати виготовлення вихідних даних, вести нагляд за проектом, спорудженням, експлуатацією.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> ознайомитися із складовими процесу проектування, обґрунтування будівництва; вивчити основні системи конструктивних елементів, інженерного забезпечення будинків, методів та засобів декорування і дизайну середовища; знати як складати технічні та проектні вимоги до підрядних організацій; одержати досвід правильної експлуатації будівель, інженерного забезпечення, технічних засобів у виробничих приміщеннях.</p>
<p><b>Компетентності:</b>            ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності            СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності            СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.            СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b>            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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу            РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.            РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.            РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Економіка будівництва.	Розуміти будівництво, як відображення економічних процесів Світового та місцевого рівня. Інвестування. Учасники будівництва. Системи управління будівництвом.	Питання, тести, семінарське заняття
2.	Організація будівництва.	Знати фінансові показники будівництва. Кошторис. Замовник. Підрядник.	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Передпроектний аналіз.	Знати містобудівну документацію. Документи для початку будівництва.	Питання, тести, семінарське заняття
4.	Проектування	Знати стадії проектування та способи ведення будівельних робіт.	Питання, тести, семінарське заняття
5.	Структура будівель	Знати конструкційні схеми будівель. Матеріали виконання конструкцій.	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Експлуатація будівель	Знати експлуатацію будівлі. Посадові ролі та обов'язки працівників. Використання сторонніх організацій для утримання будівлі.	Питання, тести, семінарське заняття
7.	Інженерне забезпечення будівель	Знати інженерне забезпечення будівель. Система технічних рішень.	Питання, тести, семінарське заняття
8.	Водопостачання, водовідведення	Водопостачання. Гаряче водопостачання. Водовідведення (каналізація).	Питання, тести, семінарське заняття
9.	Електрофікація, зв'язок, сигналізація	Знати систему електропостачання. Освітлення. Системи зв'язку та охоронна сигналізація. Комплексні рішення.	Питання, тести, семінарське заняття
10.	Газопостачання	Система газопостачання будівель. Заходи безпечного використання газу. Техніка безпеки.	Питання, тести, семінарське заняття
11.	Вентиляція та кондиціонування повітря	Класифікація систем вентиляції. Системи кондиціонування повітря.	Питання, тести, семінарське заняття
12.	Механізми підймання та транспортування	Вертикальний транспорт. Ліфти. Ескалатори. Підймальні механізми для мало мобільних груп громадян.	Питання, тести, семінарське заняття
13.	Опалювання будівель	Системи центрального опалення. Індивідуальні (автономні) системи. Електричне опалення та теплові насоси.	Питання, тести, семінарське заняття
14.	Дизайн, сучасні тенденції у архітектурі і дизайні	Основні напрями дизайну. Створення задуму та його шляхів реалізації.	Питання, тести, семінарське заняття

15.	Підбір стилю дизайну. Вихідні дані.	Вихідні дані для розроблення дизайну.	Питання, тести, семінарське заняття
16.	Ландшафтний дизайн.	Основа для ландшафтного дизайну. Моделювання дизайну зовнішнього середовища різними технічними засобами. Представлення задуму.	Питання, тести, семінарське заняття

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Лекції																	0
Семінарські заняття	10	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	5	5	75
Самостійна р-та															5		5
Проміжний тестовий контроль							10						10				20
Залік																	0
Всього за тиждень	10	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	10	5	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методична література

1. Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: лекції, 2020. 130 с.
2. Клапчук В.М., Полохова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2013. 403 с.
3. Губар Л.С. Економіка будівництва: Навчальний посібник. Київ : «Аграрна освіта», 2014. 526 с.
4. Т.М. Апатенко. Громадське будівництво. Конспект лекцій: Харків. 2017. 42 с.

##### Базова

1. Конституція України.
2. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» від 02.2011 № 3038-VI.
3. Закон України «Про Генеральну схему планування території України».
4. Закон України «Про основи містобудування».
5. Закон України «Про архітектурну діяльність».
6. Закон України «Про комплексну реконструкцію кварталів (мікрорайонів) застарілого житлового фонду».
7. Закон України «Про землеустрій».
8. ДБН А.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».
9. ДБН Б.1.1-2012 «Склад та зміст детального плану території».

### *Допоміжна*

1. Губар Л.С. Економіка будівництва: Навчальний посібник. Київ: «Аграрна освіта», 2014. 526с.
2. Гнатченко Є.Ю. Економіка будівництва: Конспект лекцій. Харків, 2018.63с
3. Економічна ефективність & соціальна справедливість: пріоритети розвитку України на етапі подолання кризи: Монографія. НАНУ, Київ, 2019. 352с.
4. С.Жуковський, В.Лабай. Системи енергопостачання і забезпечення мікроклімату будинків та споруд. Львів, 2000. 254 с.
5. Н.Капцова. Інженерне обладнання будівель. Харків, 2019. 135 с.
6. Кравченко В. С. Інженерне обладнання будівель. Київ . «Видавничий дім Професіонал», 2008. 480 с.
7. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: Навч. посіб. Київ, «Центр навч. л-ри», 2004. 304 с.

### *Інформаційні ресурси*

1. 660 Garden ideas | ідеї для саду, ландшафтний дизайн, рослини [Електронний ресурс] URL: <http://stylishgarden.com.ua/index.htm>
2. EDS — Европейская Школа Дизайна. [Електронний ресурс] URL: <http://eds.co.ua/>
3. GALAVIN розсадник декоративних рослин [Електронний ресурс] URL: <https://galavin.com.ua/>
4. GALAVIN розсадник декоративних рослин [Електронний ресурс] URL: <http://galavin.com.ua/>
5. Державна інспекція архітектури та містобудування України [Електронний ресурс] URL: <http://www.kmu.gov.ua/ua/timeline?type=acts>
6. DOM.RIA™ — вся нерухомість України. Продаж і оренда [Електронний ресурс] URL: <https://dom.ria.com/uk/articles/design/>
7. Корисна інформація - архітектор-дизайнер Руслан Лупін [Електронний ресурс] URL: <http://lup.in.ua/ua/information.html>
8. Ремонт та дизайн інтер'єру – поради і добірки [Електронний ресурс] URL: <http://dom.ria.com/uk/articles/design/>
9. Таймлайн | Cabinet of Ministers of Ukraine [Електронний ресурс] URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/timeline?type=acts>
10. Франшиза. [Електронний ресурс] URL: <http://franchising-prosto.com.ua/>

### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	Старший викладач Богославець І.М.
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:interduzajn@ukr.net">interduzajn@ukr.net</a>

### **8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	4/7-8
<b>Обсяг дисципліни</b>	Лекції – 40 год. Лабораторна робота – 80 год. Самостійна робота – 150 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> викладання навчальної дисципліни “ Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи ” є ознайомлення студентів з :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- архітектурою та проектуванням закладів ГРС,</li> <li>- необхідними законодавчими актами, що регулюють будівництво ЗГРС,</li> <li>- розрахунком місць в ресторанах і готелях, що обслуговують певну територію.</li> </ul> <p>Основними <b>цілями</b> вивчення дисципліни “ Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи ” є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади ГРС,</li> <li>- застосовувати і використовувати ДСТУ і ДБН В для проектування відповідних закладів,</li> <li>- розпізнавати різні заклади ресторанного і готельного бізнесу і підбирати відповідні до виділеної місцевості та ресурсів,</li> <li>- на основі вихідних даних вміти розраховувати місткість закладів ресторанного і готельного господарства ,</li> <li>- враховуючи завдання замовника, розраховувати кількість і розміри приміщень будівель ресторанів і готелів,</li> <li>- вміти скласти технологічну схему процесів ресторанного виробництва.</li> </ul>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного, ресторанного господарств.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 8. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Здатність забезпечення організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів.</p> <p>ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 10. Здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів готельного і ресторанного господарства. Здатність визначати якість проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарств.</p>	

ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.

ПРН 14. Здатність вирішувати питання раціонального використання площі і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.	Знати предмет, мету, завдання дисципліни. Вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
2.	Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	Знати моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування технологічних процесів кулінарної обробки сировини. Проектування процесу виробництва готової продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування складських приміщень. Визначення загальної площі приміщень та етажності. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Розроблення об'ємно-планувального рішення. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.	Питання, тести, лабораторна робота
3.	Архітектурні і будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.	Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.	Питання, тести, лабораторна робота
4.	Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях закладів ресторанного господарства. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.	Питання, тести, лабораторна робота
5.	Організаційні засади проектування готелів.	Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування ArchiCAD.	Питання, тести, лабораторна робота

6.	Розміщення готелю на земельній ділянці	Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розробка ТЕО проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
7.	Об'ємно-планувальні рішення готелів.	Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі готелю.	Питання, тести, лабораторна робота
8.	Проектування житлових приміщень.	Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Оснащення номерів. Правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Розроблення плану різних категорій номерів готельного підприємства. Розробка плану житлового поверху готелю.	Питання, тести, лабораторна робота
9.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.	Основні принципи проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Технологічні розрахунки: визначення складу і площ всіх приміщень готелю залежно від його місткості та категорії, розрахунок корисної та загальної площ приміщень, визначення поверховості та вибір конфігурації будівлі. Розроблення плану першого поверху готелю.	Питання, тести, лабораторна робота
10.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	Основні принципи проектування групи приміщень ресторанного господарства. Склад приміщень закладів харчування при готелі. Рекомендації щодо проектування складських приміщень. Технологічні вимоги до проектування виробничих приміщень. Проектування приміщень зони обслуговування. Проектування службово-побутових та технічних приміщень. Створення апаратурно-	Питання, тести, лабораторна робота



		технологічної схеми виробництва кулінарної продукції. Порядок виконання технологічних розрахунків: складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства, визначення добової потреби сировини та напівфабрикатів, розрахунок чисельності виробничого персоналу, розрахунок і підбір обладнання (теплового, механічного, холодильного та допоміжного), розрахунок корисної та технологічної площі приміщень. Проектування виробничих цехів підприємств харчування при готелі. Розробка компонувального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.	
11.	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.	Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвільного призначення. Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.	Питання, тести, лабораторна робота
12.	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.	Питання, тести, лабораторна робота
13.	Характеристика інженерних систем готелю.	Характеристика інженерних систем готелю.	Питання, тести, лабораторна робота
14.	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	Основні санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	Питання, тести, лабораторна робота
15.	Композиційні особливості інтер'єрних просторів	Особливості сприйняття інтер'єру. Принципи організації інтер'єрного простору. Композиційні засоби дизайну інтер'єру. Засоби формування простору інтер'єру. Природне освітлення інтер'єру. Колористика предметного середовища. Поняття про колір. Основні закони кольорознавства.	Питання, тести, лабораторна робота

#### 4. Система оцінювання курсу (7 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Лабораторна робота	65
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	10
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 4. Система оцінювання курсу (8 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Лабораторна робота	65
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Екзамен	10
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу (7 семестр)

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Лабораторна робота	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	5	65
Самостійна р-та															5	5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Залік																10
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	10	100

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу (8 семестр)

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Лабораторна робота	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	5	65
Самостійна р-та															5	5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Екзамен																10
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	10	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методична література

1. Баринов В. А. Организационное проектирование: Учебник. М.: ИНФРА- М, 2011. 399 с.
2. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. К. : Мінрегіонбуд України, 2009.
5. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.

6. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. К.: Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
10. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємств: монографія. К.: КНЕУ, 2009. 269 с.
11. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємства: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2011. 276 с.
12. М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
13. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991р. № 51/-839/1.
14. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
15. Проектування готелів : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2012. 340 с.
16. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2008. 307с.
17. Сапицька І. К. Організаційне проектування: навч. посіб. Донецьк: ДонНУ, 2012. 198 с.

#### Допоміжна

1. Закон України № 4844-VI від 24.05.2012 "Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів".
2. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3. ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
6. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
8. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
10. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
11. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
12. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
13. ДСТУ Б.А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».
14. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
15. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».
16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
17. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
18. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
19. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування».
20. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	Старший викладач Богославець І.М.
<b>Контактна інформація викладача</b>	interduzajn@ukr.net

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ (АНГЛІЙСЬКА, 1 КУРС)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Іноземна мова 1 за фаховим спрямуванням (англійська)
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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, 2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Практичні заняття – 60 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	англійська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Метою</b> викладання навчальної дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» є формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Основними <b>завданнями</b> вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» є досягнення таких цілей:</p> <p><i>Практичної:</i> формувати у здобувачів вищої освіти загальні та професійно орієнтовані комунікативні мовленнєві компетентності (лінгвістичну, соціолінгвістичну і прагматичну) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі.</p> <p><i>Освітньої:</i> формувати у студентів загальні компетентності (декларативні знання, вміння й навички, компетенцію існування та вміння вчитися); сприяти розвитку здібностей до самооцінки та здатності до самостійного навчання, що дозволить студентам продовжувати навчання в академічному і професійному середовищі.</p> <p><i>Пізнавальної:</i> залучати студентів до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей.</p> <p><i>Розвивальної:</i> допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість студентів як користувачів мови, а також їх позитивне ставлення до вивчення мови.</p> <p><i>Соціальної:</i> сприяти становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися й робити вагомий внесок у середовищі міжкультурної взаємодії.</p> <p><i>Соціокультурної:</i> досягати широкого розуміння важливих та різнопланових міжнародних соціокультурних проблем, для того щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.</p> <p>Вивчення дисципліни «Іноземна мова за фаховим спрямуванням» дасть змогу вдосконалити знання з англійської мови та навички її володіння в межах академічної, загальноекономічної та професійної тематики.</p> <p style="text-align: center;"><b>Компетентності</b></p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p><b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><i>Програмні результати навчання</i></p> <p><b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних</p>	

послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**PH 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

### 3. Структура курсу

Тема	Практичні заняття	
	Результати навчання	Завдання
<b>1 семестр.</b>		
<b>Змістовий модуль 1. Hospitality industry. Careers in hospitality industries.</b>		
Unit 1. English in Hospitality Industry.	<ol style="list-style-type: none"> <li>English in Hotel.</li> <li>People and places.</li> <li>Hotel jobs. A night's work.</li> <li>Daily duties.</li> <li>English in action. Tell the time.</li> <li>Nationalities</li> <li>Grammar. Present Simple. Adverbs of frequency.</li> <li>Question words.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 2. Travel sales consultant's job.	<ol style="list-style-type: none"> <li>English in action. Buy tickets.</li> <li>Dealing with a telephone enquiry.</li> <li>Car hire.</li> <li>Planning a holiday.</li> <li>Book a fly-drive holiday.</li> <li>Grammar: Present Continuous.</li> <li>Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 3. A day's work in a restaurant.	<ol style="list-style-type: none"> <li>A day's work of a server.</li> <li>Unusual cafés.</li> <li>Describing a traditional dish.</li> <li>Describing food</li> <li>Complaining about food.</li> <li>Dealing with a complaint.</li> <li>Grammar: Countable and uncountable nouns.</li> <li>Grammar: <i>some</i> and <i>any</i>. <i>much</i>, <i>many</i>, <i>a lot of</i>)</li> <li>Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 4. A nice place to visit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>A tour guide's job.</li> <li>Giving a tour.</li> <li>Describing a building</li> <li>English in action. Ask for information.</li> <li>Giving directions.</li> <li>Question words.</li> <li>Grammar: Past Simple.</li> <li>Consolidation. Be prepared.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 5. What's a hotel like.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kinds of hotels.</li> <li>Hotel star ratings.</li> <li>Describing hotels.</li> <li>Dealing with new words.</li> <li>Writing an email describing a hotel.</li> </ol>	

	6. Dealing with a complaint. 7. Writing a letter of apology. 8. Grammar: Comparatives and superlatives. 9. Consolidation. Doing a presentation	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>2 семестр.</b> <b>Змістовий модуль 2. Holidays. Traveling. Types of Tourism.</b>		
Unit 6. Special events organization.	1. Types of special events. 2. Required facilities. 3. Writing a CV. 4. Writing a covering letter. 5. Applying for a job. 6. Interview for a job. 7. Grammar: Present Perfect. 8. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 7. Duty-free shopping.	1. On a shopping spree. 2. Health and safety. 3. Checking in a guest. 4. Giving health and safety advice. 5. Pronunciation: Sounding polite. 6. English in action. Give and accept an apology. 7. Writing a letter of apology. 8. Grammar: Modal verbs (requests and offers). 8. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 8. Travel talk.	1. Describe the weather. 2. Describing traditional gifts. 3. Creating a tourism development plan. 4. Giving a presentation. 5. Change words. 6. Pronunciation: Connected speech. 7. Grammar: predictions and intentions. 8. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 9. New travelling experiences	1. Good advice. 2. Check-in. 3. Producing an information leaflet. 4. Selling on-board duty-free goods. 5. Grammar: Modal verbs (obligation) 6. Consolidation: modal verbs.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 10. Formal or casual?	1. Hotel jobs requirements. 2. Conference equipment. 3. Reply to an enquiry. 4. Recommending places to visit. 5. English in action. Give a compliment. 6. Writing an email. 7. Grammar: modal verbs <i>can, could</i> and <i>might</i> . 8. Consolidation: Grammar review.	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>		
<b>1-й семестр</b>		
Практичні заняття (Т)		50
Самостійна робота студентів (СР)		20
Контрольні роботи (тестовий контроль) (КР)		20
Письмове завдання (ПК)		10

Залік	100
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>
<b>2-й семестр</b>	
Практичні заняття (Т)	25
Самостійна робота студентів (СР)	10
Контрольні роботи (тестовий контроль) (КР)	10
Письмове завдання (ПК)	5
Екзамен	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Модуль 1										Модуль 2										Екзам ен
ЗМ 1					КР 1	КР 2	ПК 1	СР 1	За-лік	ЗМ 2					КР 3	КР 4	ПК 2	СР 2		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 1-2	Т 3-5	Т 1-5	Т 1-5	Т 1-5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 6-8	Т 9-10	Т 6-10	Т 6-10	Т 1-10	
10	10	10	10	10	100	100	5	5	100	5	5	5	5	5	100	100	5	5	50	
<b>50</b>					<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>25</b>					<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>100</b>	

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### *Основна література:*

29. Dubicka I., Rosenberg M., Dignen B., Hogan M., Wright L. Business Partner. A2. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018.
30. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Student's Book. Pearson Education Limited, 2020. 160 p.
31. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Workbook. Pearson Education Limited, 2020. 80 p.
32. Dubicka I., O'Keeffe M. English for International Tourism. Pre-intermediate. Student's Book. Longman / Pearson Education Limited, 2013. 188p.
33. English for International Tourism Pre-intermediate. Workbook. Longman / Pearson Education Limited, 2013. 80p.
34. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part II. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О. М., 2018. 108 с.

##### *Додаткова література:*

35. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part I. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О. М., 2018. 96 с.
36. Копчак Л.В., Чорна М.М. Professional Conversations for Tourism and Hospitality. Івано-Франківськ, 2014. 60 с.
37. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2007.
38. Longman Dictionary of Contemporary English. Longman/Pearson Education Limited, 2015.
39. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. New Edition. Student Book with DVD. London: Pearson Education, 2013. 128 p.
40. Чаграк Н. I. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.
41. Чаграк Н. I. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

##### *Інформаційні ресурси:*

1. [Learning English. British Council.](https://learnenglishteens.britishcouncil.org) – Режим доступу: <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>
2. [Business Partner. My English Lab](#) (доступ за персональним кодом)

#### 7. Контактна інформація



<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Ауд. 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	к. пед. н., доц. Вовчок Я. В.
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:yaroslav.vovchok@pnu.edu.ua">yaroslav.vovchok@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика курсу</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 іноземних мов і країнознавства та 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.
<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 відповідно до чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних 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

## ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА 1 (АНГЛІЙСЬКА, 1 КУРС)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Ділова іноземна мова 1, англійська
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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, 2
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Практичні заняття – 60 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	англійська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p>Предметом вивчення навчальної дисципліни є лексика, граматика і фонетика англійської мови.</p> <p><b>Метою</b> викладання навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова 1» є формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної індустрії.</p> <p>Основними <b>завданнями</b> вивчення навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова 1» є досягнення таких цілей:</p> <p><i>Практичної:</i> формувати у здобувачів вищої освіти загальні та професійно орієнтовані комунікативні мовленнєві компетентності (лінгвістичну, соціолінгвістичну і прагматичну) для забезпечення їхнього ефективного спілкування в академічному та професійному середовищі.</p> <p><i>Освітньої:</i> формувати у студентів загальні компетентності (декларативні знання, вміння й навички, компетенцію існування та вміння вчитися); сприяти розвитку здібностей до самооцінки та здатності до самостійного навчання, що дозволить студентам продовжувати навчання в академічному і професійному середовищі.</p> <p><i>Пізнавальної:</i> залучати студентів до таких академічних видів діяльності, які активізують і далі розвивають увесь спектр їхніх пізнавальних здібностей.</p> <p><i>Розвивальної:</i> допомагати студентам у формуванні загальних компетентностей з метою розвитку їх особистої мотивації (цінностей, ідеалів); зміцнювати впевненість студентів як користувачів мови, а також їх позитивне ставлення до вивчення мови.</p> <p><i>Соціальної:</i> сприяти становленню критичного самоусвідомлення та вмінь спілкуватися й робити вагомий внесок у середовищі міжкультурної взаємодії.</p> <p><i>Соціокультурної:</i> досягати широкого розуміння важливих та різнопланових міжнародних соціокультурних проблем, для того щоб діяти належним чином у культурному розмаїтті професійних та академічних ситуацій.</p> <p>Вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова 1» дасть змогу вдосконалити знання з англійської мови та навички її володіння в межах академічної, загальноекономічної та професійної тематики.</p> <p>Вивчення цієї дисципліни дає можливість студентові:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– активізувати та вдосконалити знання, уміння, навички по практичному володінню англійською мовою (аудіювання, читання, мовлення, письмо, переклад);</li> <li>– створити широку теоретичну базу щодо використання англійської мови у різних галузях ділової комунікації;</li> <li>– навчитися володіти навичками спілкування англійською діловою мовою в типових ситуаціях: ділова розмова, ділова зустріч, ділова нарада, подорожі, співбесіда під час прийому на роботу тощо;</li> <li>– ознайомитися з головними формами англійської ділової документації, навчитися укладати документи, а саме пакет документів для працевлаштування та ділової кореспонденції;</li> </ul>	

- ознайомитися з міжкультурними відмінностями поведінки британців, американців та українців у ситуаціях ділового спілкування.

### **Компетентності**

#### **Загальні компетентності:**

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 11.** Здатність спілкуватися іноземною мовою.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

#### **Програмні результати навчання**

**РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**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 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**РН17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

<b>3. Структура курсу</b>		
<b>Тема</b>	<b>Практичні заняття</b>	
	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
<b>1 семестр.</b>		
<b>Змістовий модуль 1. Hotels: facilities and services. Jobs in hospitality industry.</b>		
Unit 1. Hospitality Industry. Hotel jobs.	9. Introduction to Hospitality Industry. Main benefits. 10. People and places. 11. Hotel jobs. A night's work. 12. Daily duties. 13. English in action. Tell the time. 14. Nationalities 15. Grammar. Present Simple. Adverbs of frequency. 16. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 2. Fly-drive holidays.	8. Booking a fly-drive holiday. 9. Dealing with a telephone enquiry. 10. Car hire. 11. Planning a holiday. 12. English in action. Buy tickets. 13. Grammar: Present Continuous. 14. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 3. Table for two.	1. Types of food. 2. Unusual cafés. 3. Describing a traditional dish. 4. Describing food 5. Complaining about food. Dealing with a complaint. 6. Grammar: Countable and uncountable nouns. 7. Grammar: <i>some</i> and <i>any</i> . <i>much</i> , <i>many</i> , <i>a lot of</i> ) 8. Consolidation. Check and reflect.	Питання, тести, самостійна практична робота

Unit 4. City tours.	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. A guided tour.</li> <li>10. Giving a tour.</li> <li>11. Describing a building</li> <li>12. English in action. Ask for information.</li> <li>13. Giving directions.</li> <li>14. Question words.</li> <li>15. Grammar: Past Simple.</li> <li>16. Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 5. Water cities.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotel facilities.</li> <li>2. Hotel star ratings.</li> <li>3. Describing hotels.</li> <li>4. Dealing with new words.</li> <li>5. Writing an email describing a hotel.</li> <li>6. Dealing with a complaint.</li> <li>7. Writing a letter of apology.</li> <li>8. Grammar: Comparatives and superlatives.</li> <li>9. Consolidation. Grammar review.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
<b>2 семестр.</b> <b>Змістовий модуль 2. Holidays. Types of Tourism.</b>		
Unit 6. Cruise ships.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cruises.</li> <li>2. Cabin facilities.</li> <li>3. Writing a CV.</li> <li>4. Writing a covering letter.</li> <li>5. Applying for a job.</li> <li>6. Interview for a job.</li> <li>7. Grammar: Present Perfect.</li> <li>8. Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 7. Service and safety.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Health and safety.</li> <li>2. On safari.</li> <li>3. Checking in a guest.</li> <li>4. Giving health and safety advice.</li> <li>5. Pronunciation: Sounding polite.</li> <li>6. English in action. Give and accept an apology.</li> <li>7. Writing a letter of apology.</li> <li>8. Grammar: Modal verbs (requests and offers).</li> <li>9. Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 8. East meets West.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exchanging holiday plans.</li> <li>2. Describing traditional gifts.</li> <li>3. Creating a tourism development plan.</li> <li>4. Giving a presentation.</li> <li>5. Change words.</li> <li>6. Pronunciation: Connected speech.</li> <li>7. Grammar: predictions and intentions.</li> <li>8. Consolidation. Check and reflect.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 9. Window seat or aisle?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Air travel.</li> <li>2. Check-in.</li> <li>3. Producing an information leaflet.</li> <li>4. Selling on-board duty-free goods.</li> <li>5. Grammar: Modal verbs (obligation)</li> <li>6. Consolidation: modal verbs.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна практична робота
Unit 10. Business or pleasure?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotel facilities.</li> <li>2. Conference equipment.</li> <li>3. Reply to an enquiry.</li> </ol>	Питання, тести, самостійна

	4. Recommending places to visit. 5. English in action. Give a compliment. 6. Writing an email. 7. Grammar: modal verbs <i>can, could</i> and <i>might</i> . 8. Consolidation: Grammar review.	практична робота
--	---	---------------------

4. Система оцінювання курсу	
1-й семестр	
Практичні заняття (Т)	50
Самостійна робота студентів (СР)	20
Контрольні роботи (тестовий контроль) (КР)	20
Письмове завдання (ПК)	10
Залік	100
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

2-й семестр	
Практичні заняття (Т)	25
Самостійна робота студентів (СР)	10
Контрольні роботи (тестовий контроль) (КР)	10
Письмове завдання (ПК)	5
Екзамен	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Модуль 1										Модуль 2					Екзамен					
ЗМ-1					КР	КР	ПК	СР	За-лік	ЗМ-2						КР	КР	ПК	СР	Екз
					-1	-2	-1	-1	к						-3	-4	-2	-2	.	
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	
1	2	3	4	5	1-2	3-5	1-5	1-5	1-5	6	7	8	9	10	6-8	9-10	6-10	6-10	1-10	
10	10	10	10	10	10	10	5	5	10	5	5	5	5	5	10	10	5	5	50	
<b>50</b>					<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>25</b>					<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Основна література:

1. Across Cultures. Student's Book. Longman / Pearson Education Limited, 2016.
2. Dubicka I., Rosenberg M., Dignen B., Hogan M., Wright L. Business Partner. A2. Coursebook. Longman (Pearson Education), 2018.
3. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Student's Book. Pearson Education Limited, 2020. 160 p.
4. Warwick L., Williams D. Roadmap A2. Workbook. Pearson Education Limited, 2020. 80 p.
5. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part I. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О.М., 2018. 96 с.
6. Жумбей М.М., Копчак Л.В. Grammar Exercises for Pre-Intermediate Level Students of Tourism, Hospitality Industry and Management in Sociocultural Activity. Part II. Навч-метод. посібник для самостійної роботи студентів I-II курсів. Івано-Франківськ: підприємець Голіней О. М., 2018. 108 с.

##### Додаткова література:

1. Dubicka I., O'Keeffe M. English for International Tourism. Pre-intermediate. Student's Book. Longman / Pearson Education Limited, 2013. 188p.

2. English for International Tourism Pre-intermediate. Workbook. Longman/Pearson Education Limited, 2013. 80p.
3. Longman Business English Dictionary. London: Longman / Pearson Education Limited, 2007.
4. Longman Dictionary of Contemporary English. Longman / Pearson Education Limited, 2015.
5. Strutt P. English for International Tourism. Intermediate. New Edition. Student Book with DVD. London: Pearson Education, 2013. 128 p.
6. Копчак Л.В., Чорна М.М. Professional Conversations for Tourism and Hospitality. Івано-Франківськ, 2014. 60 с.
7. Чаграк Н. І. Business English Organizer. Ділова англійська мова: Посібник для студентів та викладачів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. 148 с.
8. Чаграк Н. І. Writing Business Letters: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. 60 с.

*Інформаційні ресурси:*

7. Learning English. British Council. – режим доступу: <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>

**7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Ауд. 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	ст. викл. Копчак Лілія Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:liliya.kopchak@pnu.edu.ua">liliya.kopchak@pnu.edu.ua</a>

**8. Політика курсу**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 іноземних мов і країнознавства та 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.
<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 відповідно до чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних 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

## ІНОЗЕМНА МОВА 2 ЗА ФАХОВИМ СПРЯМУВАННЯМ (НІМЕЦЬКА, 2–4 КУРСИ)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Іноземна мова 2 за фаховим спрямуванням (німецька)
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	2, 3, 4 / 3, 4, 5, 6, 7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Практичні заняття – 150 год. Самостійна робота – 300 год.
<b>Мова викладання</b>	німецька
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>2. Опис курсу</b>	
<p><b>Мета</b> викладання навчальної дисципліни «Іноземна мова 2 за фаховим спрямуванням» – формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців даної професійної сфери.</p> <p><b>Основні завдання</b> вивчення навчальної дисципліни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– активізувати та вдосконалити знання, уміння, навички з практичного володіння німецькою мовою (аудіювання, читання, мовлення, письмо, переклад);</li> <li>– створити широку теоретичну базу щодо використання німецької мови у різних галузях ділової та професійної комунікації;</li> <li>– навчитися володіти навичками професійного спілкування німецькою діловою мовою в типових ситуаціях: ділова розмова, ділова зустріч, ділова нарада, переговори, подорожі, співбесіда під час прийому на роботу тощо;</li> <li>– ознайомитися з головними формами німецької ділової документації, навчитися укладати документи, а саме пакет документів для працевлаштування та ділової кореспонденції;</li> </ul> <p><b>Компетентності</b></p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 11. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>Спеціальні компетентності:</b></p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні внутрішні та зовнішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>Програмні результати навчання</b></p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами. РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості та норм безпеки. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<b>3. Структура курсу</b>	
<b>Тема</b>	<b>Практичні заняття</b>

	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
<b>3 семестр. Модуль 1. Змістовий модуль 1.</b>		
Тема 1. Die ersten Kontakte	1.7. Die Phonetik 1.8. Die Besonderheiten der deutschen Konsonanten. 1.9. Das Verb sein 1.10. Die Personalpronomen. 1.11. Fragewörter.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 2. Wir begrüßen uns. Stellen Sie sich vor!	2.1. Das Verb. 2.2. Die Konjugation der schwachen Verben. 2.3. Die grammatischen Übungen 2.4. Das Text. 2.5. Die Lexik.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 3. Mein Haus. Ich kaufe die originellen Dinge.	3.1. Das Verb. 3.2. Die Konjugation der starken Verben. 3.3. Die Zahlwörter. 3.4. Die grammatischen Übungen. 3.5. Die lexikalischen Übungen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 4. Meine Küche. Die interessanten Sachen.	4.1. Das Substantiv. 4.2. Die Deklination der Substantive. 4.3. Die grammatischen Übungen. 4.4. Die lexikalischen Übungen. 4.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 5. Wie sieht meine Wohnung aus. Mein Arbeitszimmer.	5.1. Das Substantiv. 5.2. Der einfache Satz. 5.3. Die Wortfolge. 5.4. Die grammatischen Übungen. 5.5. Die lexikalischen Übungen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 6. Essen und Trinken. Essgewohnheiten.	6.1. Die Fragewörter. 6.2. Das Substantiv. 6.3. Die grammatischen Übungen. 6.4. Die lexikalischen Übungen. 6.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 7. Im Restaurant. Wir bestellen.	7.1. Imperativ. 7.2. Das Verb. 7.3. Die grammatischen Übungen. 7.4. Die lexikalischen Übungen. 7.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 8. Die Mahlzeiten in Deutschland und in der Ukraine.	8.1. Imperfekt. 8.2. Das Verb. 8.3. Die grammatischen Übungen. 8.4. Die lexikalischen Übungen. 8.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 9. Die Freizeit. Mein Alltag und das Wochenende.	9.1. Das Verb. 9.2. Das PartizipII. 9.3. Die grammatischen Übungen. 9.4. Die lexikalischen Übungen. 9.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 10.	10.1. Das Verb.	



Mein Urlaub und die Ansichtskarte.	10.2. Das Substantiv. 10.3. Der Text. 10.4. Die grammatischen Übungen. 10.5. Die lexikalischen Übungen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>4-й семестр. Модуль 2. Змістовий модуль 3.</b>		
Тема 11. Das Wohnen. Ich miete die Wohnung.	11.1. Das Adjektiv. 11.2. Die Deklination. 11.3. Die Diskussion. 11.4. Die grammatischen Übungen. 11.5. Die lexikalischen Übungen	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 12. Mein Traumhaus. Im Hotel.	12.1. Die Lexik. 12.2. Die lexikalischen Übungen. 12.3. Die grammatischen Übungen. 12.4. Der Text. 12.5. Die Diskussion	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 13. Beim Arzt. Die Gesundheit. Und Krankheit.	13.1. Die Lexik. 13.2. Die grammatischen Übungen. 13.3. Das dialogisches Gespräch. 13.4. Der Text. 13.5. Die grammatischen Übungen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 14. Die Schlafstörungen. Die Erkältung.	14.1. Die lexikalischen Übungen. 14.2. Die grammatischen Übungen. 14.3. Der Text. 14.4. Das Gespräch. 14.5. Die grammatischen Übungen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 15. Ich fühle mich unwohl. Im Hotel. Was soll man tun?	15.1. Die lexikalischen Übungen. 15.2. Der Text. 15.3. Dialog. 15.4. Das Gespräch.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 4.</b>		
Тема 16. Mein Alltag und meine Freizeit.	16.1. Der Text. 16.2. Die grammatischen Übungen. 16.3. Plusquamperfekt. 16.4. Die Kommunikation. 16.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 17. Ich reise immer gern.	17.1. Der Text 17.2. Die Lexik. 17.3. Die grammatischen Übungen 17.4. Die Diskussion. 17.5. Die Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 18. Die Orientierung in der Stadt. Der Ausflug.	18.1. Die Lexik. 18.2. Die Grammatik. 18.3. Die Diskussion. 18.4. Der Ausflug durch die Stadt.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 19. Die Busreise nach Berlin. Berlin früher und heute.	19.1. Die Grammatik. 19.2. Der Ausflug durch Berlin. 19.3. Die Grammatik. 19.4. Dialogisches Gespräch. 19.5. Wir fahren nach Berlin.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 20.	20.1. Die Lexik. 20.2. Der Ausflug durch Wien.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота

Die Sehenswürdigkeiten Berlins und Wiens.	20.3. Die Diskussion. 20.4. Die Museen von Berlin.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>5 семестр</b> <b>Модуль 3.</b> <b>Змістовий модуль 5.</b>		
Тема 21. Mein Geburtstag. Wie kann man lustig feiern?	21.1. Die Lexik. 21.2. Die Dialoge. 21.3. Der Text. 21.4. Die grammatischen Übungen. 21.5. Die Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 22. Die interessanten Dinge als Geschenke.	22.1. Die lexikalischen Übungen. 22.2. Die grammatischen Übungen. 22.3. Der Text. 22.4. Der Dialog. 22.5. Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 23. Wir feiern im Cafe.	23.1. Die lexikalischen Texte. 23.2. Die Diskussion. 23.3. Die grammatischen Übungen. 23.4. Die Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 24. Die Speisekarte. Was kann man bestellen?	24.1. Die lexikalischen Texte. 24.2. Die Diskussion. 24.3. Die Dialoge. 24.4. Die Übersetzung. 24.5. Quiz	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 25. Mein Wochenende. Im Restaurant.	25.1. Die lexikalischen Übungen. 25.2. Die Texte. 25.3. Die Grammatik. 25.4. Die Übersetzung. 25.5. Die Kommunikation.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 6.</b>		
Тема 26. Wien und Sachertorte.	26.1. Die Texte. 26.2. Die Übungen. 26.3. Die Diskussion. 26.4. Die Dialoge 26.5. Die Kommunikation.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 27. Berlin. Die Süßigkeiten in Berlin. Wir bestellen.	27.1. Die Kommunikation. 27.2. Die Texte. 27.3. Die Diskussion. 27.4. Die Dialoge. 27.5. Die Grammatik.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 28. Die Nationalküche in der Ukraine	28.1. Die Kommunikation. 28.2. Die Dialoge. 28.3. Die Texte. 28.4. Die grammatischen Übungen. 28.5. Die Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 29. Die Nationalküche in Deutschland.	29.1. Die Texte. 29.2. Die grammatischen Übungen. 29.3. Die Diskussion. 29.4. Monologisches Gespräch. 29.5. Mein Lieblingstalkshows.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 30.	30.1. Die Texte. 30.2. Die Dialoge.	Питання, граматичні

Die Nationalküche in der Ukraine.	30.3. Die grammatischen Übungen. 30.4. Die Diskussion. 30.5. Die lexikalischen Übungen.	вправи, самостійна практична робота
<b>6 семестр</b> <b>Модуль 4.</b> <b>Змістовий модуль 7.</b>		
Тема 31. Die Natur und Umwelt.	31.1. Die Texte. 31.2. Die Lexik. 31.3. Die Grammatik. 31.4 Die Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 32. Das Klima in Deutschland.	32.1. Die Lexik. 32.2. Die Kommunikation. 32.3. Quiz. 32.4. Die Übungen. 32.5. Der Text.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 33. Der Müll und Probleme.	33.1. Der Text. 33.2. Die lexikalischen Übungen. 33.3. Die Kommunikation. 33.4. Die Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 34. Das zweite Leben der Verpackungen.	34.1. Die Texte. 34.2. Die Lexik. 34.3. Der Artikel zum Thema. 34.4. Die Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 35. Die Ukraine. Die Umwelt. Die Probleme.	35.1. Die Texte. 35.2. Die Übungen. 35.3. Der Artikel. 35.4. Die Diskussion zum Thema.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 8.</b>		
Тема 36. Die Arbeit im Ausland.	36.1. Der Text. 36.2. Die Übungen. 36.3. Die Grammatik. 36.4. Die Kommunikation.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 37. Die Ausländer in Deutschland.	37.1. Die Texte. 37.2. Die Diskussion. 37.3. Die Übungen. 37.4. Die Kommunikation.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 38. Die Arbeit im Ausland. Was soll man wissen?	38.1. Die Texte. 38.2. Die Übungen. 38.4. Die Dialoge. 38.5. Die Übersetzung.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 39. Der Arbeitsmarkt in Europa. Hotels und Restaurants.	39.1. Der Artikel. 39.2. Die Grammatik. 39.3. Die Lexik. 39.4. Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 40.	40.1. Die Lexik.	

Die Arbeitslosigkeit in Europa. Die Probleme.	40.2. Das Hören. 40.3. Die Grammatik. 40.4. Die Kommunikation.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>7 семестр</b> <b>Модуль 5.</b> <b>Змістовий модуль 9</b>		
Тема 41. Die deutsche Sprache und Kultur.	41.1. Die Texte. 41.2. Die lexikalischen Übungen. 41.3. Die Dialoge. 41.4. Das Hören.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 42. Die berühmten Städte Deutschlands.	42.1. Die Texte. Das Hören. 42.2. Die Übungen. 42.3. Die Kommunikation. 42.4. Die Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 43. Die deutsche Einheit.	43.1. Der Text. 43.2. Die Übungen. 43.3. Die Kommunikation. 43.4. Die Grammatik.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 44. Meine Reise durch Deutschland.	44.1. Das Hören. 44.2. Die Lexik. 44.3. Dialoge. 44.4. Die Diskussion.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 45. Die berühmten Persönlichkeiten Deutschlands.	45.1. Die Texte. 45.2. Die Übungen. 45.3. Das Hören. 45.4. Die Dialoge.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 10.</b>		
Тема 46. Die berühmten Speisen Europas.	46.1. Die Texte. 46.2. Das Hören. 46.3. Die Lexik. 46.4. Die Dialoge. 46.5. Das Bericht.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 47. Was essen die Deutschen gern?	47.1. Das Hören. 47.2. Die Texte. 47.3. Die Grammatik. 47.4. Das Bericht.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 48. Die besten Speisen für die Hochzeit (die Ukraine)	48.1. Die Texte. 48.2. Die Lexik. 48.3. Das Hören. 48.4. Die Grammatik. 48.5. Das Bericht.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 49. Die Gebäckrezepte.	49.1. Die Texte. 49.2. Die Grammatik. 49.3. Der Artikel. 49.4. Das Bericht.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 50. Meine Lieblings Speisen.	50.1. Die Texte. 50.2. Die Lexik.	Питання, граматичні

	50.3. Die Grammatik. 50.4. Das Hören. 50.5. Das Bericht.	вправи, самостійна практична робота													
<b>4. Система оцінювання курсу</b>															
<b>Види навчальної роботи</b>													<b>Максимальна кількість балів</b>		
Практичні заняття (тематичний контроль) (Т)													50		
Самостійна робота (СР)													10		
Проміжний тестовий контроль (КР)													10		
Письмові завдання (ПК)													30		
<b>Залік</b> (максимальна кількість балів)													<b>100</b>		
Практичні заняття (Т)													30		
Самостійна робота (СР)													5		
Проміжний тестовий контроль (КР)													5		
Письмові завдання (ПК)													10		
<b>Екзамен</b> (максимальна кількість балів)													<b>50</b>		
<b>5. Оцінювання відповідно до графіка навчального процесу 3-й семестр</b>															
<b>ЗМ-1</b>					<b>КР-1</b>	<b>ЗМ-2</b>					<b>КР-2</b>	<b>ПК1</b>	<b>СР1</b>	<b>Екз.</b>	<b>Екзаме н</b>
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т1-5	Т6	Т7	Т8	Т9	10	Т6- 10	Т1- 10	Т1- 10	Т1- 10	
5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	100	10	50	
<b>15</b>					<b>5</b>	<b>15</b>					<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>4-й семестр</b>															
<b>ЗМ-3</b>					<b>КР-3</b>	<b>ЗМ-4</b>					<b>КР-4</b>	<b>ПК1</b>	<b>СР1</b>	<b>Залік</b>	
Т 11	Т 12	Т 13	Т 14	Т 15	Т11- 15	Т1 6	Т1 7	Т1 8	Т1 9	Т2 0	Т16-20	Т11-20	Т11- 20	Т11-20	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	10		
<b>25</b>					<b>20</b>	<b>25</b>					<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>	
<b>5-й семестр</b>															
<b>ЗМ-5</b>					<b>КР-5</b>	<b>ЗМ-6</b>					<b>КР-6</b>	<b>ПК1</b>	<b>СР1</b>	<b>Екз.</b>	<b>Екзаме н</b>
Т 21	Т 22	Т 23	Т 24	Т 25	Т21- 25	Т2 6	Т2 7	Т2 8	Т2 9	Т3 0	Т26- 30	Т21- 30	Т21- 30	Т21- 30	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	50	
<b>15</b>					<b>5</b>	<b>15</b>					<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>6-й семестр</b>															
<b>ЗМ-7</b>					<b>КР-7</b>	<b>ЗМ-8</b>					<b>КР-8</b>	<b>ПК1</b>	<b>СР1</b>	<b>Залік</b>	
Т 31	Т 32	Т 33	Т 34	Т 35	Т31- 35	Т3 6	Т3 7	Т3 8	Т3 9	Т4 0	Т36- 40	Т31- 40	Т31-40	Залік 31-40	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	10		
<b>25</b>					<b>20</b>	<b>25</b>					<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>	
<b>7-й семестр</b>															
<b>ЗМ-9</b>					<b>КР-9</b>	<b>ЗМ-10</b>					<b>КР- 10</b>	<b>ПК1</b>	<b>СР1</b>	<b>Екз.</b>	<b>Екзаме н</b>

T 41	T 42	T 43	T 44	T 45	T41- 45	T4 6	T4 7	T4 8	T4 9	T5 0	T46- 50	T41- 50	T41- 50	T41- 50	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	100	10	50	
<b>15</b>					<b>5</b>	<b>15</b>					<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Основна література:

1. Deutsch. Die besten 1000 Themen / уклад. С. В. Бачкіс, І. Е. Брінзюк та ін. Харків: Ранок, 2006. 494 с.
2. Reimann M. Grundstufen-Grammatik: Essential Grammar of German with Exercises, Max Hueber Verlag, 2012, 238 s.
3. Themen aktuell 2. Kursbuch [2. Aufl.]. Ismaning: Max Hueber Verlag, 2003.
4. Themen aktuell 1. Kursbuch [2. Aufl.]. Ismaning: Max Hueber Verlag, 2003.
5. Поздняков О., Приймак Л. Prüfungstraining: Texte, Themen, Aufgaben. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2019. 68 с.

##### Додаткова література:

1. Clamer F., Heilmann E., Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe. [3. Aufl.]. Mecklenheim: Verlag Liebaug-Dartmann, 2002, 160 s.
2. Fandrych Ch., Tallowitz U. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten. Stuttgart: Ernst Klett International GmbH, 2000. 255s Fandrych Ch., Tallowitz U. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten. Stuttgart: Ernst Klett International GmbH, 2000. 255 s.
3. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. 240 s.
4. Korol A.A. Deutsch in Hotellerie und Tourismus: Навч. посіб. для студентів туристичних спеціальностей та спеціалізацій - Чернівці: Книги - XXI, 2010. 240 с.
5. Kudina O. Die Länder, wo man Deutsch spricht.- Вінниця: Нова книга, 2002. 344 с.
6. Приймак Л. Контрольні роботи з німецької мови. Для студентів II-III курсів спеціальностей «Туризм», «ГРС». Івано-Франківськ, 2017. 62 с.

##### Інформаційні ресурси:

1. Deutschland Tourismus. – Режим доступу: <http://www.deutschland.tourismus.de>
2. Germany Travel. – Режим доступу: <http://www.germany.travel/de/index.html>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Ауд. 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	доц. Савчук Надія Іванівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	nadia-savchuk@ukr.net

#### 8. Політика курсу

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 іноземних мов
---------------------------------	---

	і країнознавства та 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.
<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 відповідно до чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних 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

## ДІЛОВА ІНОЗЕМНА МОВА 2 (НІМЕЦЬКА, 2–4 КУРСИ)

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Ділова іноземна мова 2 (німецька)
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	2, 3, 4 / 3, 4, 5, 6, 7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Практичні заняття – 150 год. Самостійна робота – 300 год.
<b>Мова викладання</b>	німецька
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua">https://d-learn.pnu.edu.ua</a>
<b>2. Опис курсу</b>	
<p><b>Метою</b> викладання навчальної дисципліни «Ділова іноземна мова 2» є формування і розвиток професійної комунікативної компетентності студентів для адекватної поведінки в реальних ситуаціях академічного та професійного життя, характерних для фахівців готельно-ресторанної і курортної сфери.</p> <p>Вивчення дисципліни «Ділова іноземна мова 2» дасть змогу вдосконалити знання та навички володіння мовою в межах академічної, загальноекономічної та професійної тематики, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– активізувати та вдосконалити знання, уміння, навички з практичного володіння німецькою мовою (аудіювання, читання, мовлення, письмо, переклад);</li> <li>– створити широку теоретичну базу щодо використання німецької мови у різних галузях ділової та професійної комунікації;</li> <li>– навчитися володіти навичками професійного спілкування німецькою діловою мовою в типових ситуаціях: ділова розмова, ділова зустріч, ділова нарада, переговори, подорожі, співбесіда під час прийому на роботу тощо;</li> <li>– ознайомитися з головними формами німецької ділової документації, навчитися укладати документи, а саме пакет документів для працевлаштування та ділової кореспонденції;</li> <li>– ознайомитися з міжкультурними відмінностями поведінки громадян німецькомовних держав та українців у ситуаціях ділового спілкування.</li> </ul> <p><b>Компетентності:</b></p> <p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p><b>ЗК04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p><b>СК04.</b> Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p><b>РН03.</b> Вільно спілкуватись з професійних питань державною та іноземною мовами усно та письмово.</p> <p><b>РН07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>РН17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<b>3. Структура курсу</b>	
<b>Тема</b>	Практичні заняття



	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
<b>3-й семестр. Модуль 1. Змістовий модуль 1.</b>		
Тема 1. ERSTE KONTAKTE	1.1. Sich begrüßen. 1.2. Sich und andere vorstellen. 1.3. Buchstabieren. 1.4. Telefonieren. 1.5. Rechnen. 1.6. Beruf und Herkunft angeben und danach fragen	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 2. GEGENSTÄNDE IN HAUS UND HAUSHALT	2.1. Gegenstände benennen und beschreiben. 2.2. Preisangaben verstehen und notieren. 2.3. Richtig stellen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 2.</b>		
Тема 3. ESSEN UND TRINKEN	3.1. Essgewohnheiten beschreiben. 3.2. Im Restaurant bestellen und bezahlen. 3.3. Komplimente und Reklamationen bei Tisch. 3.4. Lebensmittel einkaufen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 4. FREIZEIT	4.1. Zurechtweisen. 4.2. Um Auskunft bitten. 4.3. Sich verabreden. 4.4. Ansichtskarte schreiben	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>4-й семестр. Модуль 2. Змістовий модуль 3.</b>		
Тема 5. WOHNEN	5.1. Wohnungen beschreiben. 5.2. Einrichtungsgegenstände kommentieren. 5.3. Über Verbote informieren. 5.4. Postkarte an Freunde schreiben	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 6. KRANKHEIT	6.1. Beschwerden beschreiben. 6.2. Ratschläge geben und weitergeben. 6.3. Jemanden zu etwas drängen. 6.4. Ein Ansinnen zurückweisen. 6.5. Erzählen, wie etwas passiert ist. 6.6. Sich vergewissern	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 4.</b>		
Тема 7. ALLTAG	7.1. Über Ereignisse und Tätigkeiten Auskunft geben. 7.2. Etwas weitererzählen. 7.3. Sich vergewissern. 7.4. Arbeitsaufträge geben. 7.5. Erzählen, was passiert ist	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 8. ORIENTIERUNG IN DER STADT	8.1. Orte angeben. 8.2. Den Weg beschreiben. 8.3. Vorteile und Nachteile nennen	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>5-й семестр. Модуль 3. Змістовий модуль 5.</b>		
Тема 9. KAUFEN UND SCHENKEN	9.1. Wünsche äußern. 9.2. Geschenkvorschlüsse machen, verwerfen und gutheißen.	Питання, граматичні вправи,

	9.3. Einladung schreiben. 9.4. Kaufwünsche äußern	самостійна практична робота
Тема 10. DEUTSCHE SPRACHE UND DEUTSCHE KULTUR	10.1. Biographische Angaben machen. 10.2. Geographische Angaben machen. 10.3. Nach dem Weg fragen. 10.4. Datum lesen und nennen	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 6.</b>		
Тема 11. AUSSEHEN UND PERSÖNLICHKEIT	11.1. Personen beschreiben. 11.2. Subjektiver Eindruck äußern. 11.3. Kleidung beschreiben. 11.4. Über Toleranz und Vorurteil diskutieren.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 12. SCHULE, AUSBILDUNG, BERUF	12.1. Wunschberufe beschreiben. 12.2. Über Zufriedenheit mit dem Beruf sprechen. 12.3. Schulsystem beschreiben. 12.4. Einen Beruf wählen. Berufschancen vergleichen. 12.5. Sich um eine Stelle bewerben. 12.6. Lebenslauf und Bewerbung schreiben.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>6-й семестр. Модуль 4. Змістовий модуль 7.</b>		
Тема 13. UNTERHALTUNG UND FERNSEHEN	13.1. Fernsehprogramm lesen und zusammenstellen. 13.2. Ratgebersendung am Radio beschreiben. 13.3. Lieder analysieren und zusammenstellen. 13.4. Das Problem der Straßenkünstler besprechen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 14. INDUSTRIE, ARBEIT, WIRTSCHAFT	14.1. Über Ärger mit dem Auto erzählen. 14.2. Autoproduktion beschreiben. 14.3. Berufe rund ums Auto beschreiben. 14.4. Über Vorteile und Nachteile der Schichtarbeit diskutieren.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>Змістовий модуль 8.</b>		
Тема 15. FAMILIE UND PERSÖNLICHE BEZIEHUNGEN	15.1. Erzählen, was man bei den anderen mag. 15.2. Über Eheprobleme diskutieren. 15.3. Eltern und Kinder vergleichen. 15.4. Erziehung früher und heute vergleichen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 16. NATUR UND UMWELT	16.1. Landschaftstypen beschreiben. 16.2. Das Wetter beschreiben. 16.3. Die Geographie Deutschlands kennen. 16.4. Probleme des Umweltschutzes hervorheben.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
<b>7-й семестр. Модуль 5. Змістовий модуль 9.</b>		
Тема 17. DEUTSCHE IM AUSLAND UND AUSLÄNDER IN DEUTSCHLAND	17.1. Urlaubsvorbereitungen treffen. 17.2. Über Reiseerlebnisse erzählen. 17.3. Im Ausland arbeiten und darüber erzählen. 17.4. Diskutieren, wie uns die Ausländer sehen. 17.5. Die Lage der Auswanderer besprechen.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 18. NACHRICHTEN, POLITIK	18.1. Nachrichten zusammenstellen. 18.2. Die Parteien in Deutschland kennen. 18.3. Die Geschichte der beiden deutschen Staaten 1949-1990 kennen. 18.4. Über Wiedervereinigung diskutieren.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота

<b>Змістовий модуль 10.</b>		
Тема 19. ALTE MENSCHEN	19.1. Diskutieren, wohin mit den Großeltern. 19.2. Über Altenheime sprechen. 19.3. Das Problem der Überalterung besprechen. 19.4. Erzählen, was Rentner machen. 19.5. Leihgroßmütter.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота
Тема 20. BÜCHER LESEN	20.1. In der Buch-Boutique einkaufen. 20.2. Lyrik analysieren. 20.3. Ein Buch beschreiben.	Питання, граматичні вправи, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу (форма підсумкового контролю – екзамен, семестри 3, 5, 7)</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Практичні заняття (тематичний контроль) (Т)	40
Самостійна робота (СР)	20
Проміжний тестовий контроль (КР)	20
Екзамен	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>
<b>(форма підсумкового контролю – залік, семестри 4, 6)</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Практичні заняття (тематичний контроль) (Т)	40
Самостійна робота (СР)	20
Проміжний тестовий контроль (КР)	20
Письмові завдання (ПК)	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																		
<b>Модуль 1</b>									<b>Модуль 2</b>									
<b>ЗМ-1</b>		<b>КР-1</b>	<b>ЗМ-2</b>		<b>КР-2</b>	<b>СР</b>	<b>Екзамен</b>	<b>Сума</b>	<b>ЗМ-3</b>		<b>КР-1</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ЗМ-4</b>		<b>КР-2</b>	<b>ПК-2</b>	<b>СР</b>	<b>Сума</b>
Т1	Т2	Т1-2	Т3	Т4	Т3-4	Т1-4	Т1-4		Т5	Т6	Т5-6	Т5-6	Т7	Т8	Т7-8	Т7-8	Т5-8	
10	10	100	10	10	100	5	100		10	10	100	5	10	10	100	5	5	
<b>20</b>		<b>10</b>	<b>20</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Модуль 3</b>									<b>Модуль 4</b>									
<b>ЗМ-5</b>		<b>КР-1</b>	<b>ЗМ-6</b>		<b>КР-2</b>	<b>СР</b>	<b>Екзамен</b>	<b>Сума</b>	<b>ЗМ-7</b>		<b>КР-1</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ЗМ-8</b>		<b>КР-2</b>	<b>ПК-2</b>	<b>СР</b>	<b>Сума</b>
Т9	Т10	Т9-10	Т11	Т12	Т11-12	Т9-12	Т9-12		Т13	Т14	Т13-14	Т13-14	Т15	Т16	Т15-16	Т15-16	Т13-16	
10	10	100	10	10	100	5	100		10	10	100	5	10	10	100	5	5	

20	10	20	10	20	20	100	20	10	10	20	10	10	20	100		
<b>Модуль 5</b>																
<b>ЗМ-9</b>		<b>КР-1</b>	<b>ЗМ-10</b>		<b>КР-2</b>	<b>СР</b>	<b>Екзамен</b>	<b>Сума</b>								
Т17	Т18	Т17-18	Т19	Т20	Т19-20	Т17-20	Т17-20									
10	10	100	10	10	100	5	100									
<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>100</b>								

## 6. Ресурсне забезпечення

### *Основна література:*

1. Themen aktuell 1. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. 143 S.
2. Themen aktuell 1. Kursbuch [1. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. 160 S.
3. Themen aktuell 2. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. 152 S.
4. Themen aktuell 2. Kursbuch [2. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. 160 S.

### *Додаткова література:*

5. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. С. 115-141.
6. Паремская Д.А. Практическая грамматика немецкого языка : учеб. пособие [2-е изд., перераб.]. Минск : Вышэйшая школа, 2011. 351 с.
7. Поздняков О.В. Deutschland. Bundesländer. Навч. посіб. для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2012. 87 с.
8. Поздняков О.В. Die Städte Deutschlands : Sehenswürdigkeiten, Kulturleben, Naturerlebnis. Навч. посіб. для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2012. 105 с.
9. Поздняков О.В. Einklang von Natur, Kunst und Geschichte. Збірник текстів для читання для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2020. 44 с.
10. Поздняков О.В. Testen Sie Ihr Deutsch. Teil 1: Morphologie. Для студентів напрямів підготовки «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ : пп Голіней О.М., 2015. 84 с.
11. Поздняков О.В., Testen Sie Ihr Deutsch. Teil 2: Syntax. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ : пп Голіней О.М., 2016. 60 с.
12. Поздняков О.В. Збірник тестів з німецької мови до підручників «Themen aktuell 1» і «Themen aktuell 2» для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа», вид. 2-е, доопрац. і доп. Івано-Франківськ: пп Голіней О.М., 2017. 62 с.
13. Поздняков О.В., Приймак Л.Б. Розмовні теми з німецької мови. Для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ, 2020. 32 с.
14. Попов А.А. Немецкая грамматика от А до Z. М. : Лист, 1999. 272 с.
15. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. Тернопіль : Економічна думка, 2005. 68 с.
16. Clamer F., Heilmann E. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.]. Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. 160 S.
17. Fandrych Ch., Tallowitz U. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten. Stuttgart : Ernst Klett International GmbH, 2000. 255 S.

18. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. 240 S.

*Інформаційні ресурси:*

1. Deutsch Lernen. – Режим доступу: <https://www.deutsch-lernen.com/>
2. Unterrichtsmaterial Schule. – Режим доступу: <https://www.unterrichtsmaterial-schule.de/>
3. Goethe. – Режим доступу: <https://www.goethe.de/de/index.html>.

**7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Іноземних мов і країнознавства м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Ауд. 302. <a href="https://kimk.pnu.edu.ua/">https://kimk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладач</b>	к.філол.н., доц. Поздняков О.В.
<b>Контактна інформація викладача</b>	oleksandr.pozdniakov@pnu.edu.ua

**8. Політика курсу**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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 іноземних мов і країнознавства та 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.
<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 відповідно до чинного законодавства України, Статуту університету
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час практичних 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

## БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета:** Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

**Завдання:**

- вивчення теорії та практики діяльності готельно-ресторанного підприємства;
- розвиток умінь самостійно виконувати відбір показників для складання плану, оцінювати фінансово-економічний стан підприємства та розробляти оперативні плани.
- набуття навичок планування виробничої діяльності підприємства та розробляти оперативні плани.
- складання бізнес-плану підприємства.

**Компетентності:**

- ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.
- ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.
- ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.
- Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій.
- ФК 4. Здатність організувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля..
- ФК 7. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.
- ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.
- ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.
- ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

**Програмні результати навчання:**

- ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.

ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	ЕКОНОМІЧНА РОЛЬ І ЗНАЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	Поняття бізнес-плану, мета, завдання, його розробки. Принципи бізнес-планування. Види бізнес планів, їх характеристика.	Питання, тести, практична робота
2.	ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ	Поняття інформаційного забезпечення. Джерела даних, класифікація користувачів інформаційного забезпечення. Збір, систематизація, аналіз інформації. Предмет комерційної таємниці.	Питання, тести, практична робота
3.	МЕТОДОЛОГІЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	Поняття методу, методики, методології. Класифікація та характеристика методів, які використовуються у бізнес-плануванні. Методики розробки бізнес-плану та особливості їх застосування у практичній діяльності..	Питання, тести, практична робота
4.	РОЗРОБКА БІЗНЕС-ПЛАНІВ ЗА ФУНКЦІОНАЛЬНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ	Бізнес план нового будівництва. Бізнес-план фінансового оздоровлення Бізнес-план реорганізації. Бізнес-план інноваційного проекту.	Питання, тести, практична робота
5.	ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Вимоги до техніко-економічне обґрунтування. Показники виробничого плану. Програма інвестицій. Оцінка доцільності капіталовкладень.	Питання, тести, практична робота
6.	УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ. ПРЕЗЕНТАЦІЯ.	Соціальна ефективність проекту. План охорони навколишнього середовища. Фінансовий план. Вимоги до презентації, порядок її проведення.	Питання, тести, практична робота
7.	АНАЛІЗ, ЕКСПЕРТИЗА БІЗНЕС-ПЛАНУ.	Аналіз ризиків проекту та шляхи їх нейтралізації. Фінансовий аналіз бізнес-плану. Експертні висновки. Аудит бізнес-плану.	Питання, тести, практична робота

### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мендела І.Я. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2017. 116 с.</li> <li>2. Методика складання бізнес-планів, розроблена агентством з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій. Наказ Агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій від 21 квітня 1997 р. № 56</li> <li>3. Методика інтегральної оцінки інвестиційної привабливості підприємств та організацій” № 22 від 23.02.98. Українська інвестиційна газета. 1998. 21 квітня. С. 29-32.</li> <li>4. Методика проведення поглибленого аналізу фінансово-господарського стану підприємств та організацій” Наказ агентства з питань запобігання банкрутству підприємств та організацій „Про затвердження № 81 від 27.06.97. 14.</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Барроу, Колін. Бізнес-план: практ. посібник: Пер. з англ. Київ: Знання, 2002. 285 с.</li> <li>6. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. Сімферополь, Саки: Підприємство Фенікс, 2011. 190 с.</li> <li>7. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2010. 223 с.</li> <li>8. Гуменюк В.В. Туризм та готельно-ресторанна справа: Економіка, ціноутворення, економічний аналіз, бізнес-планування: Посібник-практикум для самостійної та індивідуальної роботи студентів. Івано-Франківськ: „Плай” ЦІТ, 2011. 200 с.</li> <li>9. Гуменюк В.В. Фінансово-економічний аналіз діяльності суб’єктів господарювання туристичної галузі. Навчальний посібник. Івано-Франківськ: Видавництво „Плай” ЦІТ Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, 2009. 260 с.</li> <li>10. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обґрунтування та аналіз: навч. посіб. для студ. ВНЗ. Житомир: ЖДТУ, 2006. 419 с.</li> <li>11. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Сімферополь: Фенікс, 2010. 133 с.</li> </ol>



12. Васильців Т. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: тест. завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" (галузь знань 1401 "Сфера обслуговування") всіх форм навчання. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 63 с.
13. Васильців Т. Бізнес-планування: індивід. навч.-дослід. завдання для студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" всіх форм навчання. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 31 с.
14. Васильців Т. Бізнес-планування у готельному та ресторанному господарстві: завдання до практ. та семінар. занять і самост. роботи для студ. напряму підготов. 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" (галузь знань -1401-"Сфера обслуговування") всіх форм навчання (з використ. інформ. технологій). Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2010. 60 с.

#### Інформаційні ресурси

Бізнес план. [Електронний ресурс]. URL: <https://web.archive.org/web/20110306133222/http://www.licinfo.com.ua/ukrainian/biznes-plan-primeryi-biznes-planov-biznes-planirovanie.html>

Бюро фінансового моделювання. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.bfm-ua.com/>

Державна служба статистики. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

Державне агентство України з туризму і курортів. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.tourism.gov.ua/ua/>

Міністерство економічного розвитку і торгівлі [Електронний ресурс]. URL: <http://www.me.gov.ua>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за

	винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ І ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ НАСЕЛЕННЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Безпека життєдіяльності і цивільний захист населення
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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 – 14 год. Семінарські заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.dlearn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.dlearn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> забезпечення студентів глибокими сучасними знаннями теоретичних основ безпеки життєдіяльності і цивільного захисту та формування необхідних у майбутній практичній діяльності фахівців умінь і навичок вирішення завдань захисту людей і середовища їх проживання.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> передбачає опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки персоналу та захисту населення в небезпечних та надзвичайних ситуаціях і формування мотивації щодо посилення особистої відповідальності за забезпечення гарантованого рівня безпеки функціонування об'єктів галузі, матеріальних та культурних цінностей в межах науково-обґрунтованих критеріїв прийнятної ризику.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>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.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Категорійно- понятійний апарат з безпеки життєдіяльності і цивільного захисту, таксономія небезпек. Ризик, як кількісна оцінка небезпек.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Природні загрози, характер їхніх проявів та дії на людей, тварин, рослин, об'єкти економіки.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести.
3.	Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Аварії на потенційно-небезпечних об'єктах.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести.
4.	Основи виробничої безпеки. Пожежна безпека на об'єктах господарської діяльності.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести.
5.	Соціально-політичні небезпеки, їхні види та характеристики.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести.
6.	Застосування ризик-орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС.	здатність до оцінювання ризиків виникнення та впливу надзвичайних ситуацій на об'єктах суб'єкта господарювання та ризиків у сфері безпеки праці	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Законодавчі та нормативно-правові основи цивільного захисту.	здатність до здійснення безпечної діяльності	Питання, тести.
8.	Основні принципи та способи захисту населення та територій від надзвичайних ситуацій. Локалізація та ліквідація НС.	здатність надавати домедичну допомогу постраждалим особам	Питання, тести.

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	10
Тестовий контроль знань №1	25
Тестовий контроль знань №2	25
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

Види навчальної роботи												Сума
Поточний контроль								Практичні завдання		Тестовий контроль		
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР 1	ПР 2	ТКЗ-1	ТКЗ-2	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25	25	
Max=40								Max=10		Max=50		100

## 6. Ресурсне забезпечення

### Методична література

1. Шикеринець В.В. Охорона праці в галузі : Навчально-методичний посібник для бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : ТОВ «Видавничий дім «АртЕк», 2016. 86 с.
2. Катренко Л.А., Кіт Ю.В., Пістун І. П. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум : Навчальний посібник. Суми : Університетська книга, 2009. 540 с.
3. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.

### Рекомендована література

#### Базова

1. Кошель В.І., Сав'юк Г.П., Дзундза Б.С. Безпека життєдіяльності : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : НАІР, 2018. 163 с.
2. Байзентинов Н. В. Методические рекомендации по оказанию первой неотложной медицинской помощи. Ставрополь : СКЦ ЗИОМ, 2005. 36 с.
3. Бедрій Я. Л. Безпека життєдіяльності : Навчальний посібник. Київ : Кондор, 2009. 286 с.
4. Желібо Є.П., Заверуха Н.М., Зацарний Н.М. Безпека життєдіяльності : Навчальний посібник. Київ : Каравела, Львів : Новий світ-2000, 2002. 328 с.
5. Зеркалов Д. В. Безпека життєдіяльності : Навчальний посібник. Київ : Основа, 2011. 256 с.
6. Михайлюк В. О., Халмурадов Б. Д. Цивільна безпека : Навчальний посібник. Київ : Центр навч. л-ри, 2008. 158 с.
7. Васійчук В.О., Гончарук В.Є. та ін. Основи цивільного захисту : Навчальний посібник. Львів, 2010. 384 с.
8. Джигирей В.С., Жидецький В.Ц. Безпека життєдіяльності : Навчальний посібник. Львів. : Афіша, 2000. 256 с.
9. Запорожець О.І., Халмурадов В.І., Применко В.І. Безпека життєдіяльності : Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 448с.
10. Пістун І.П. Безпека життєдіяльності. Суми : Універ. Книга, 2000.
11. Пістун І.П., Кіт Ю.В. Безпека життєдіяльності. : Практичні заняття. Львів. : Афіша, 2000. 239 с.
12. Стеблюк М.І. Цивільна оборона та цивільний захист : Підручник. Київ : 2007. 487 с.
13. Шоботов В.М. Цивільна оборона : Навчальний посібник. Київ : 2006. 438 с.

#### Допоміжна

1. Коваленко Г. І., Мусіяченко Ф. В., Протасенко О. Ф. Безпека життєдіяльності людини : Конспект лекцій. Харків : ВД "ІНЖЕК", 2008. 360 с.
2. Лапін В. М. Безпека життєдіяльності людини. Київ : Знання, 2007. 332 с.
3. Повякель Н. И. Практическая психология в системах "человек-техника". Киев : МАУП, 2003. 296 с.
4. Стеблюк М. І. Цивільна оборона та цивільний захист : Підручник. Київ : Знання- Прес, 2007. 487 с.
5. Тимош І. М. Основи фізіології та психології праці. Тернопіль : Економічна думка, 1999. 168 с.

6. Филиппов М. М. Психофизиология функциональных состояний. Киев : МАУП, 2006. 240 с.  
 7. Заплатинський В.М. Полімовний тлумачний словник з безпеки : Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 120 с.  
 8. Іванова І.В. Заплатинський В.М., Гвозд'їй С.П. Безпека життєдіяльності : Навчально-контролюючі тести. Київ : «Саміт-книга», 2005. 148 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи) : Навчальний посібник / За заг. Ред.. І.П. Пістуна. Львів : Тріада плюс, 2010. 648 с.  
 2. Охорона праці (практикум) : Навчальний посібник / За заг. Ред.. І.П.Пістуна. Львів. : Тріада плюс, 2011. 436 с.  
 3. Надзвичайні ситуації. Основи законодавства України. Київ, 1998. 544 с.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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>Викладачі</b>	доц. Шикеринець Василь Васильович ас. Чобанюк Вікторія Василівна
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<a href="mailto:vasyl.shykerynets@pnu.edu.ua">vasyl.shykerynets@pnu.edu.ua</a> <a href="mailto:vika.chobanyuk@pnu.edu.ua">vika.chobanyuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Гігієна та санітарія
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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 – 14 год. Семінарські заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> закладення теоретичних основ гігієни та санітарії як науки (термінологія, закони, методи, принципи гігієнічного нормування, нормативно-методичне забезпечення застосування профілактичних заходів);</p> <p>відпрацювання практичних навичок щодо профілактики захворювань інфекційного та неінфекційного походження у відповідності до основ чинного законодавства України; розширення та активація у студентів здобутих раніше знань, умінь та навичок; проведення запобіжного та поточного санітарного нагляду; використання сприятливих оздоровчих факторів навколишнього середовища для зміцнення здоров'я людини.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>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.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>	

## 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
5.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	вміння визначати гігієнічні показники якості	Питання, тести.
6.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести.
8.	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести.

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	10
Тестовий контроль знань №1	25
Тестовий контроль знань №2	25



<b>Максимальна кількість балів</b>										<b>100</b>			
<b>Види навчальної роботи</b>												<b>Сума</b>	
<i>Поточний контроль</i>								<i>Практичні завдання</i>		<i>Тестовий контроль</i>			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР 1	ПР 2	ТКЗ-1	ТКЗ-2		
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>25</b>	<b>25</b>		
<b>Max=40</b>								<b>Max=10</b>		<b>Max=50</b>		<b>100</b>	

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>											
<b>Методична література</b>											
<p>4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с.</p> <p>5. Гігієна та екологія : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця : Нова книга, 2020. 472 с.</p> <p>6. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.</p>											
<b>Рекомендована література</b>											
<b>Базова</b>											
<p>1. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.</p> <p>2. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с.</p> <p>3. Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с.</p> <p>4. Даценко І.І. Гігієна та екологія : навчальний посібник. Львів : «Афіша», 2000. 244 с.</p> <p>5. Бебешко П. С., Скоробега Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с.</p>											
<b>Допоміжна</b>											
<p>1. Загальна гігієна : словник довідник. / І. І. Даценко, В. Г. Бардов, Г. П. Степаненко та ін. Львів : «Афіша», 2001. 240 с.</p> <p>2. Комунальна гігієна / Гончарук Є. Г., Бардов В. Г., Гаркавий С. І. та ін.; за ред. Є. Г. Гончарука. Київ : Здоров'я, 2003. 728 с.</p> <p>3. Загальна гігієна та екологія людини : навчальний посібник / Бардов В.Г., Сергета І.В., Степаненко Г.П., Омельчук С.Т., Швайко І.І. та ін. Вінниця, 2002. 213 с.</p>											
<b>Інформаційні ресурси</b>											
<p>1.Офіційне Інтернет-представництво Президента України. URL: <a href="http://www.president.gov.ua/">http://www.president.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p> <p>2. Верховна Рада України. URL: <a href="http://www.rada.gov.ua/">http://www.rada.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p> <p>3. Кабінет Міністрів України. URL: <a href="http://www.kmu.gov.ua/">http://www.kmu.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p> <p>4. Міністерство охорони здоров'я України. URL: <a href="http://moz.gov.ua/ua/portal/">http://moz.gov.ua/ua/portal/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p> <p>5. Міністерство освіти і науки України. URL: <a href="http://www.mon.gov.ua/">http://www.mon.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p> <p>6. Міністерство екології та природних ресурсів України. URL: <a href="http://www.menr.gov.ua/">http://www.menr.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</p>											

7. Державна служба України з надзвичайних ситуацій. URL: <http://www.dsns.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
8. Державна служба України з питань праці. URL: <http://dsp.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
9. Всесвітня організація охорони здоров'я. URL: <http://www.who.int/en/> (дата звернення: 03.09.2021).
10. Міжнародна організація праці. URL: <http://www.ilo.org/global/lang--en/index.htm>. (дата звернення: 03.09.2021).

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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>	ас. Чобанюк Вікторія Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vika.chobanyuk@pnu.edu.ua">vika.chobanyuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ОРГАНІЗАЦІЯ SPA У КУРОРТНИХ ГОТЕЛЯХ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Організація SPA у курортних закладах
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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 дисципліна
<b>Курс/семестр</b>	½
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація SPA у курортних закладах» є формування у студентів необхідних для майбутньої професійної діяльності теоретичних знань про сутність, структуру, функціонування курортів, сферу курортних послуг, способи їх урізноманітнення та вдосконалення шляхом інноваційних технологій, загальні засади конкуренції в туризмі та курортному бізнесі зокрема, а також оволодіння навичками організації функціонування SPA у курортних комплексах та практичне застосування набутих теоретичних знань студентами на ринку готельних послуг.</p>	
<p><b>Цілі курсу:</b> вивчення нормативно-правових документів, що забезпечують створення, функціонування та обслуговування клієнтів на курортах на регіональному та міжнародному рівнях; ознайомлення із сферою послуг на курортах; визначити роль курортного обслуговування в організації різних форм рекреаційної діяльності; вивчення шляхів удосконалення курортного сервісу.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>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.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 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.

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

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Історія розвитку курортної справи.	Знати визначення та поняття. Знати історію курортів, стан курортного обслуговування в країнах Нового та Старого світів. Знати попит на курортні послуги в країнах Нового Світу.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Передумови та вимоги до створення курортів.	Знати природно-сировинну базу курортів. Знати типізацію курортів. Володіти критеріями класифікації курортів. Знати географія курортів України. Знати загально-географічні закономірності територіальної організації курортної сфери	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Нормативно-правова база	Знати нормативно-правову базу функціонування курортів та сфери їх обслуговування. Знати законодавство про курорти. Ознайомитись з Конституцією України та Законом «Про курорти» та іншими нормативно-правовими актами.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	SPA-індустрія: історія виникнення та її основні складові. Напрями, тенденції та перспективи розвитку	Знати напрями, тенденції та перспективи розвитку. Знати новітні технології курортного оздоровлення. Знати стан курортного обслуговування світу.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Різноманітність SPA-процедур. Види SPA-процедур. Класифікація. Ефективність SPA-процедур. Показання та протипоказання до SPA-процедур. SPA-технології	Знати особливості: Кліматотерапія – геліотерапія, аероіонотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласо-терапія, мікро кліматотерапія, дозування кліматопроедур. Водолікування, температурні режими та їх біологічна дія. показання до застосування водолікування (теплого або гарячого), прохолодні, холодні та контрастні водні процедури, показання та протипоказання їх використання у водолікуванні. ароматичні та лікувальні ванни. Лікувальні мінеральні води. бальнеотерапія та її вплив на вищі регуляторні механізми. особливості біологічної дії питних мінеральних вод залежно від їх хімічного складу, часу прийому відносно прийняття їжі. Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами.	Питання, тести, самостійна практична робота

		Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування. Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).	
6.	Матеріально-технічна база курортів	Знати економічні заходи забезпечення організації та функціонування курортів. Знати: матеріальне та фінансове забезпечення курортної галузі; інструменти кадрової політики у сфері курортних послуг; маркетингову кадрову політику; інтерперсональний підхід до трудового персоналу	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Сервіс, обслуговування на курортах	Знати: Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення в курорти, організація туристичних маршрутів, та їх супровід « до і після» тощо. Сервіс послуг на курортах – основа формування ядр оздоровчого туризму. Специфіка організації курортно-оздоровчого туризму як одного з основних видів туризму. Курортно-оздоровчий туризм в Україні і за кордоном. Сфера соціального захисту та обслуговування населення. Програми реабілітації неповносправних Лікувальна фізкультура та масаж у санаторно-курортній справі. Лікувальні фізична культура. Основні принципи лікувальної фізкультури. Режими рухової активності. Основні форми лікувальної фізкультури (лікувальна гімнастика, ранкова гігієнічна гімнастика, дозована ходьба, теренкур, спортивно-прикладні вправи, ближній туризм, ігри, гідрокінезитерапія). Масаж. Види масажу (класичний лікувальний масаж, сегментарний масаж, банковий масаж, вихровий підводний масаж тощо).	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Маркетинг у курортній справі.	Знати: Особливості розвитку курортного бізнесу. Особливості курортного продукту. Ціноутворення у курортному бізнесі. Теоретичні передумови маркетингу в курортному бізнесі. Маркетинг у курортному бізнесі. Методологічні основи дослідження маркетингу в курортному бізнесі. Цінова політика культури обслуговування	Питання, тести, самостійна практична робота

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Залік (підсумковий тестовий контроль)	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>																
<b>Види навчальної роботи</b>													<b>Підсумковий тестовий контроль (залік)</b>	<b>Сума</b>		
<i>Поточний контроль</i>							<i>Практичні завдання</i>								<i>Тестовий контроль</i>	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1	ТК-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
<b>Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Метод. посібник / [Авторський колектив; голова – проф. Клапчук В.М.] / [Упор. – проф. Клапчук В.М.] / Інститут туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ: «Фоліант», 2013. 188 с</li> <li>2. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 136 с.</li> <li>3. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 400 с.</li> <li>4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Основи санаторно-курортної справи / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 289–296.</li> <li>5. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.</li> </ol>	

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання

	<p>академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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>
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## WELLNESS-ТЕХНОЛОГІЇ У ВІДПОЧИНКОВИХ ЗАКЛАДАХ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Wellness-технології у відпочинкових закладах
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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 дисципліна
<b>Курс/семестр</b>	½
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=463</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Метою вивчення навчальної дисципліни «Wellness-технології у відпочинкових закладах» є формування у студентів вмінь та навичок щодо Wellness - індустрії та основ логічного моделювання їх внутрішнього простору. Це забезпечує можливість підготовки фахівця, який володітиме знаннями, та навичками для оцінки стану і визначення перспективних напрямів розвитку Wellness - індустрії з урахуванням інноваційних рішень для ефективної їх діяльності в сучасному бізнес- та соціально-професійному середовищі.</p>	
<p><b>Цілі курсу:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– студент повинен знати теоретичні основи санаторно-курортних комплексів та Wellness-індустрії;</li> <li>– сучасні тенденції і перспективи розвитку Wellness-індустрії;</li> <li>– методи й інструменти прикладних досліджень для проведення проектних видів діяльності, спрямованих на вирішення складних завдань сфери Wellness-індустрії.</li> </ul>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.            ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.            СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.            СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.            СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) 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 організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.            СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.            СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного</p>	



господарства.

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

PH 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.

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

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Поняття про Wellness-індустрії.	Знати мету і завдання дисципліни. Знати світові тенденції розвитку ринку Wellness-послуг. Знати Міжнародну класифікацію Wellness-центрів	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Ринок лікувально-оздоровчих послуг у світі та в Україні за сучасних умов	Вивчити поняття велнес туризму та оздоровчого туризму. Аналізувати оздоровчий туризм у світі. Застосування концепції «Вісім аспектів (вимірів) здоров'я (Eight Dimensions of Wellness)». Знати сутність та завдання курортної справи. Здобути знання курортології як науки. Аналізувати рекреацію як соціально-культурний феномен сучасного світу. Знати види та функції рекреації	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Природна та сировинна база курортів.	Знати використання природних лікувальних ресурсів. Класифікація мінеральних вод. Історію розвитку курортної справи у світі. Розвиток курортної справи в Україні. Вивчити класифікацію курортів. Види санаторно-курортних закладів. Особливості санаторно-курортного лікування. Лікувально-оздоровчі місцевості України.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Проектування Wellness-індустрії як складової частини готельного підприємства.	Знати особливості у Wellness-індустрії в готельному бізнесі. Теоретичні основи організації роботи в готелі. Перспективи розвитку Wellness-індустрії в готельному господарстві України.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Поняття «Wellness» та його складові.	Вивчити правила wellness готелів, wellness індустрії. Вивчення санітарії, гігієни та безпека у «SPA». Застосування особливостей менеджменту та маркетингу у «Wellness» індустрії.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Різноманітність SPA-процедур. Класифікація. Показання та протипоказання до Wellness-центрів	Знати особливості: Кліматотерапія – геліотерапія, аероіонотерапія, сон на березі моря, повітряні ванні, таласо-терапія, мікро кліматотерапія, дозування кліматопроедур.	Питання, тести, самостійна практична робота

		<p>Водолікування, температурні режими та їх біологічна дія. показання до застосування водолікування (теплого або гарячого), прохолодні, холодні та контрасні водні процедури, показання та протипоказання їх використання у водолікуванні. ароматичні та лікувальні ванни.</p> <p>Лікувальні мінеральні води. бальнеотерапія та її вплив на вищі регуляторні механізми. особливості біологічної дії питних мінеральних вод залежно від їх хімічного складу, часу прийому відносно прийняття їжі.</p> <p>Основні бальнеологічні курорти України з природними лікувальними водами.</p> <p>Грязелікування (пилоїдотерапія). основні лікувальні показники та протипоказання до грязелікування.</p> <p>Озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія).</p>	
7.	Сервіс, обслуговування на курортах	<p>Знати:</p> <p>Комплекс послуг: зустріч клієнтів в місцях прибуття, супровід і поселення в курорти, організація туристичних маршрутів, та їх супровід « до і після» тощо.</p> <p>Лікувальна фізкультура та масаж у санаторно-курортній справі.</p> <p>Основні форми лікувальної фізкультури (лікувальна гімнастика, ранкова гігієнічна гімнастика, дозована ходьба, теренкур, спортивно-прикладні вправи, ближній туризм, ігри, гідрокінезитерапія).</p> <p>Масаж. Види масажу (класичний лікувальний масаж, сегментарний масаж, банковий масаж, вихровий підводний масаж тощо).</p>	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Проблеми і перспективи розвитку Wellness-індустрії.	<p>Сучасні тенденції та перспективи розвитку Wellness-індустрії.</p> <p>Переваги та недоліки всіх видів Wellness-послуг. Проектування програм релаксації у Wellness-центрах</p>	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Залік (підсумковий тестовий контроль)	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

<b>5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу</b>															
<b>Види навчальної роботи</b>													<b>Підсумковий тестовий контроль (залік)</b>	<b>Сума</b>	
<i>Поточний контроль</i>							<i>Практичні завдання</i>					<i>Тестовий контроль</i>			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6			ТК-1
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
<b>Max= 40</b>							<b>Max= 20</b>					<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

<b>6. Ресурсне забезпечення</b>	
<b>Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Метод. посібник / [Авторський колектив; голова – проф. Клапчук В.М.] / [Упор. – проф. Клапчук В.М.] / Інститут туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ: «Фоліант», 2013. 188 с</li> <li>2. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 136 с.</li> <li>3. Клапчук В.М., Ковальська Л.В. Курортна справа: організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 400 с.</li> <li>4. Клапчук В.М., Польова Л.В. Основи санаторно-курортної справи / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 289–296.</li> <li>5. Польова Л.В. Світове готельне господарство: Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.</li> </ol>	

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## ІСТОРІЯ ТА КУЛЬТУРА СВІТОВИХ ЦИВІЛІЗАЦІЙ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Історія та культура світових цивілізацій
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=73&amp;id_cou=139">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=73&amp;id_cou=139</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>			
<p>Предметом вивчення дисципліни є історичний процес розвитку суспільства в цілому, сукупність явищ суспільного життя в їх фундаментальних вимірах (зародження і розвиток державності, права, соціальних структур, економічних систем, відповідних типів ментальності, нагромадження культурних цінностей тощо).</p> <p>Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Історія та культура світових цивілізацій від найдавніших часів до середини V ст. н.е.;</li> <li>2. Світові цивілізації в епоху Середньовіччя, Нового та Новітнього часу.</li> </ol> <p>Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів уявлення про світові цивілізації в їх фундаментальних вимірах (зародження і розвиток державності, права, соціальних структур, економічних систем, відповідних типів ментальності, нагромадження культурних цінностей). Теоретичні знання, отримані під час вивчення дисципліни, повинні сприяти формуванню чіткого уявлення про шляхи розвитку суспільства, його закономірності та відмінності, що дасть змогу не лише визначити негативні та позитивні тенденції цього процесу, але й усвідомити можливі шляхи виходу людства з сучасних світових криз.</p>			
<b>Компетентності:</b>			
<p><b>ЗК 01.</b> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності</p>			
<b>Програмні результати навчання:</b>			
<p><b>РН 22.</b> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>			
<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Тема 1. Вступ. Предмет і завдання курсу «Історія світових цивілізацій». Поняття цивілізації. Теорії цивілізацій	Розуміти визначення та еволюцію поняття «цивілізація», знати її ознаки. Розуміти основні відмінності між глобальною, світовими та локальними цивілізаціями. Знати структуру цивілізацій. Розуміти особливості розгортання цивілізацій в часі та просторі.	Питання, тести, самостійна практична робота

2.	<b>Тема 2. Річкові цивілізації Месопотамії і Стародавнього Єгипту</b>	Вміти аналізувати вплив природно-кліматичних умов на формування та розвиток річкових цивілізацій. Знати основні етапи історичного розвитку цивілізацій Межиріччя та Стародавнього Єгипту. Знати основні пам'ятки архітектури та мистецтва Шумеру, Аккаду, Вавилонії, Ассирійської імперії, архітектуру та монументальне мистецтво Стародавнього Єгипту. Знати найвідоміші досягнення Месопотамії та Стародавнього Єгипту у сфері духовної культури та наукових знань.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	<b>Тема 3. Трипільсько-кукутенська цивілізація</b>	Знати основні підходи до вивчення цивілізації Трипілля-Кукутені, етапи її історичного розвитку, найвідоміші надбання матеріальної та духовної спадщини.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	<b>Тема 4. Стародавня Індія</b>	Вміти аналізувати вплив природно-кліматичних умов на формування та розвиток цивілізації Стародавньої Індії. Знати основні етапи історичного розвитку Індійської цивілізації. Знати особливості варново-кастової системи давньоіндійського суспільства. Вміти аналізувати значення релігії в духовному житті індійців (ведизм, буддизм, джайнізм, індуїзм). Знати найвідоміші пам'ятки архітектури та мистецтва Стародавньої Індії. Розуміти вплив Стародавньої Індії на країни Центральної та Східної Азії.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	<b>Тема 5. Стародавній Китай</b>	Знати природно-географічні та історичні умови розвитку китайської цивілізації. Знати етапи розвитку Давньокитайської цивілізації, ключові досягнення матеріальної і духовної культури. Розуміти роль і місце давньокитайської цивілізації у світовій історії.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	<b>Тема 6. Стародавній Іран</b>	Знати етапи історичного розвитку Стародавнього Ірану. Мати уявлення про загальні риси, основні пам'ятки та стилеві особливості архітектури Стародавнього Ірану. Розуміти значення цивілізації Стародавнього Ірану у світовій історії.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	<b>Тема 7. Антична Давньогрецька цивілізація</b>	Усвідомлювати природно-кліматичні та геополітичні чинники розвитку античного (давньогрецького, елліністичного) світу. Знати особливості періодизації античної історії. Розуміти характерні риси та особливості Афіньської демократії. Знати основні досягнення	Питання, тести, самостійна практична робота

		матеріальної та нематеріальної культури Стародавньої Греції. Усвідомлювати значення давньогрецької цивілізації.	
8.	<b>Тема 8. Антична Давньоримська цивілізація</b>	Знати етапи історичного розвитку Давньоримської цивілізації. Усвідомлювати особливості світогляду та духовного світу стародавніх римлян. Знати ключові досягнення Стародавнього Риму у сфері науки та технологій, найвідоміші архітектурні пам'ятки. Розуміти культурно-історичне значення римського права. Усвідомлювати значення Давньоримської цивілізації для розвитку людства.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	<b>Тема 9. Візантійська середньовічна цивілізація</b>	Знати етапи формування візантійської історії. Розуміти особливості функціонування держави імперського типу як основи Візантійської цивілізації. Розуміти культурно-історичний феномен ідеології «візантизму», її головні ознаки. Усвідомлювати цивілізаційні наслідки падіння Константинополя у 1453 р.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	<b>Тема 10. Західноєвропейська середньовічна цивілізація</b>	Знати особливості та етапи епохи Середньовіччя (V–XV ст.). Розуміти особливості соціальної структури феодального суспільства. Знати найвизначніші пам'ятки архітектури європейського Середньовіччя. Усвідомлювати значення європейських університетів у контексті цивілізаційного розвитку. Розуміти роль християнської релігії та церкви в житті середньовічної Європи. Усвідомлювати особливості і наслідки кризи європейського середньовічного суспільства.	Питання, тести, самостійна практична робота
11.	<b>Тема 11. Західноєвропейська цивілізація Нового часу</b>	Знати періодизацію, специфіку та суперечності епохи Відродження. Розуміти досягнення в технологіях, освіті та науці. Знати найвідоміші зразки мистецтва епохи Відродження та його найвідоміших представників. Знати пам'ятки архітектури та літератури Ренесансу. Розуміти передумови та причини Великих географічних відкриттів. Знати головні географічні відкриття кінця XV–XVI ст. Усвідомлювати значення Великих географічних відкриттів, їх вплив на західноєвропейську цивілізацію. Розуміти вплив	Питання, тести, самостійна практична робота

		протестантизму на долю європейської цивілізації. Знати характерні риси епохи Просвітництва.	
12.	<b>Тема 12. Доколумбові цивілізації Центральної та Південної Америки</b>	Знати специфіку історичного процесу Нового Світу. Розуміти культурно-історичний образ та культурний спадок майя. Знати розташування, спосіб життя, світосприйняття, культурну спадщину ацтеків. Знати типи пам'яток, основні артефакти, стильові особливості архітектури Стародавньої Америки.	
13.	<b>Тема 13. Індустріальна цивілізація XIX–XX ст.: загальносвітові тенденції, регіональні особливості розвитку</b>	Розуміти роль та значення Великої французької революції (1789–1799) в історії західноєвропейської цивілізації. Знати особливості становлення та розвитку індустріального суспільства (XIX ст.). Знати основні здобутки європейської освіти і науки в другій пол. XVIII–XIX ст. Розуміти основні політико-ідеологічні доктрини XX ст.: лібералізм, консерватизм, соціалізм, комунізм, фашизм, націоналізм.	
14.	<b>Тема 14. Арабо-ісламський світ та цивілізаційний процес</b>	Знати історичні умови зародження ісламської цивілізації. Усвідомлювати особливості ісламу як основи арабської цивілізації. Розуміти характерні риси мусульманського світогляду. Усвідомлювати вплив арабо-ісламської цивілізації на Європейський континент та світовий цивілізаційний процес.	
15.	<b>Тема 15. Постіндустріальні суспільства та технологічні цивілізації: взаємозалежності та протиріччя</b>	Розуміти особливості постіндустріального (інформаційного) суспільства та його вплив на розвиток культури. Знати основні досягнення науки і техніки в другій половині XX ст. Розуміти особливості цивілізаційного розвитку «нових індустріальних економік» (на прикладі держав Азіатсько-Тихоокеанського регіону).	
16.	<b>Тема 16. Підсумки. Цивілізаційні та культурні перспективи розвитку людства</b>	Розуміти основні тенденції цивілізаційного розвитку сучасного світу. Знати сутність та основні ознаки глобалізації. Усвідомлювати місце і роль України в глобалізаційних процесах	

#### 4. Система оцінювання курсу

Лекції	0
Семінарські заняття	50
Самостійна робота студентів	20
Семестрова контрольна робота	10



Екзамен	20
Максимальна кількість балів	100

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи															Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума			
Поточний контроль																	СРС		Семестрова контрольна робота
Сем 1	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			СРС 1	СРС 2	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	10	20	100
<b>Max= 50</b>															<b>Max= 20</b>		<b>Max= 10</b>		

### 6. Ресурсне забезпечення

1. Балух В.О. Історія Стародавньої Греції : курс лекцій. Чернівці : Золоті литаври, 2001. 420 с.
2. Бардески К.Д. Месопотамія: колыбель человечества / пер. с итал. Москва : Ниола-Пресс; 000 «Издательский дом «Вече», 2008. 128 с.
3. Блохина И.В. Архитектура. Всемирная история архитектуры и стилей. Москва : АСТ, 2014. 400 с.
4. Бонгард-Левин Г.М. Древняя Индия. История и культура. Санкт-Петербург : Алетейя, 2001. 288 с.
5. Бродель Ф. Грамматика цивилизаций / пер. с фр. Б.А. Ситников. Москва : Издательство «Весь Мир», 2008. 552 с.
6. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь : Иллюстрированная энциклопедия в 3-х т. Т. 1.: Классическая древность (до IV в.). Москва : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1998. 752 с.
7. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь : Иллюстрированная энциклопедия в 3-х т. Т. 2.: «Темные века» и Средневековье (IV–XIV вв.). Москва : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1998. 600 с.
8. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь. Т. 3.: Новое время (XIV–XIX вв.). Москва : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2000. 768 с.
9. Газін В.П., Копилов С.А. Новітня історія країн Європи та Америки 1918–1945 рр. : підручник для вузів / 2-ге вид., доп., перероб. Київ : Видавничий Дім «Слово», 2003 . 472 с.
10. Газін В.П., Копилов С.А. Новітня історія країн Європи та Америки (1945–2002 роки) : навч. посіб. для студ. іст. спец. вищ. навч. закл. Київ : Либідь, 2004. 622 с.
11. Дейвіс Н. Європа. Історія / 2-ге вид. Київ : Вид-во Соломії Павличко «Основи», 2001. 1463 с.
12. Древние цивилизации / под общ. ред. Г.М. Бонгард-Левина. Москва : Мысль, 1989. 479 с.
13. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. Т. 1, Кн. 1 / гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроїмпекс». Київ, 2004. 703 с.
14. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. Т. 1, Кн. 2 / гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроїмпекс». Київ, 2004. 320 с.
15. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. Т. 2 / гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроїмпекс». Київ, 2004. 655 с.
16. История древнего мира. Кн. 1: Ранняя древность / под ред. И.М. Дьяконова, В.Д. Нероновой, И.С. Свенцицкой ; изд. 3-е, исправл. и доп. Москва : Наука, 1989. 470 с.

17. История древнего мира. Кн. 2: Расцвет древних обществ / под ред. И.М. Дьяконова, В.Д. Нероновой, И.С. Свенцицкой ; изд. 3-е, исправл. и доп. Москва : Наука, 1989. 572 с.
18. История древнего мира. К. 3: Упадок древних обществ / под ред. И.М. Дьяконова, В. Д. Нероновой, И.С. Свенцицкой ; изд. 3-е, исправл. и доп. Москва : Наука, 1989. 407 с.
19. Іваницька О.П. Новітня історія країн Європи та Америки (1945–2002) : навчальний посібник. Вінниця : Фоліант, 2003. 560 с.
20. Крижанівський О.П. Історія Стародавнього Сходу : підручник / 2-ге вид., стереотип. Київ : Либідь, 2002. 592 с.
21. Очерки истории исламской цивилизации: в 2-х т. Т. 1. / под общ. ред. Ю.М. Кобищанова. Москва : РОССПЭН, 2008. 936 с.
22. Очерки истории исламской цивилизации: в 2-х т. Т. 2. / под общ. ред. Ю.М. Кобищанова. Москва : РОССПЭН, 2008. 776 с.
23. Павленко Ю.В. Історія світової цивілізації: соціокультурний розвиток людства : навч. посібник. Київ : Либідь, 2001. 360 с.
24. Средневековая Европа глазами современников и историков. Ч. 2. Европейский мир X–XV вв. / Серия «Всемирная история и культура глазами современников и историков». Москва : Интерпракс, 1995. 384 с.
25. Тимофієнко В.І. Історія архітектури Стародавнього світу : підручник для вузів. Київ : Наук. думка, 2006. 512 с.
26. Тойнби А.Дж. Постигание истории : сборник / пер. с англ. Москва : Прогресс, 1991. 736 с.
27. Фергюсон Н. Цивілізація. Як Захід став успішним / пер. з англ. В. Циба. Київ : Наш формат, 2018. 488 с.
28. Хантингтон С. Столкновение цивилизаций. Москва : АСТ, Мидгард, 2007. 576 с.
29. Ходжсон М. История ислама: Исламская цивилизация от рождения до наших дней. Москва : Эксмо, Наше слово, 2013. 1088 с.
30. Kemp W. Ancient Egypt: anatomy of a civilization. New York : Routledge Taylor&Francis Group, 2006. 222 p.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<b>Кафедра</b>	туризмознавства і краєзнавства, м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 309. <a href="https://ktk.pnu.edu.ua/">https://ktk.pnu.edu.ua/</a>
<b>Викладачі</b>	проф. Великочий Володимир Степанович викл. Зарічняк Андрій Петрович
<b>Контактна інформація викладачів</b>	volodymyr.velykochyy@pnu.edu.ua andriy.zarichnyak@pnu.edu.ua
<b>8. Політика курсу</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

# ІСТОРІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Історія індустрії гостинності
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	2/3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

## 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> сформувати у студентів глибокі теоретичні знання про ключові історичні аспекти щодо виникнення і розвитку індустрії гостинності в загальному контексті історії світової і вітчизняної культури.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> вивчення витоків індустрії гостинності в історії культури, динаміки розвитку подорожей, їх цілей, завдань і соціокультурних наслідків; розгляд історії індустрії гостинності у зв'язку з певним типом культури, характерних особливостей мотивації подорожей, самих мандрівників і подорожників у різних культурах; виявлення об'єктивних передумов становлення індустрії гостинності; розкриття особливостей вітчизняної індустрії гостинності, її історії та розвитку на всіх етапах, аналіз сучасного стану української індустрії гостинності.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя..</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>

## 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історія індустрії гостинності як навчальна дисципліна	Предмет історії індустрії гостинності. Визначення, мета, завдання курсу. Становлення, суть, міжпредметні зв'язки та значення дисципліни. Основні терміни і поняття. Основні методи збирання та аналізу інформації про історію індустрії гостинності.	Питання, тести, практична робота

2.	Основні чинники виникнення та розвитку подорожей і індустрії гостинності	Основні групи чинників виникнення індустрії гостинності. Головні підходи до періодизації історії індустрії гостинності. Історичні етапи розвитку індустрії гостинності. Суспільні функції індустрії гостинності. Значення індустрії гостинності для історії людства. Зв'язок історії індустрії гостинності у з іншими науками.	Питання, тести, практична робота
3.	Видатні кулінари та ресторатори.	Перші кулінарні книги. Великі кулінари світу, що увійшли в історію: Франсуа Ватель, Антонін Карем, Урбан Дюбуа, Еміль Бернар, Огюст Ескоф'є, Люсьєн Олів'є, Джулія Чайлд, Гордон Рамзі, Джеймі Олівер, Хестон Блюменталь, Ферран Адрія. Історія виникнення Мішленівської зірки.	Питання, тести, практична робота
4.	Основоположники сучасної системи індустрії гостинності.	Цезар Рітц, Уїллард Марріотт, Конрад Ніколсон, Хілтон Кемонс, Вілсон («Holiday Inns»), Ісідор Шарп, Ховард Джонсон, Рей Крок, як синонім елегантності та вишуканості у індустрії гостинності. Елсворт Статлер, як головний спеціаліст в готельному бізнесі усіх часів та народів.	Питання, тести, практична робота
5.	Історія індустрії гостинності у Стародавньому світі.	Особливості міграцій первісних людей. Передумови виникнення і розвитку мандрівок. Стародавній світ з соціально-економічної точки зору. Розвиток подорожей в Стародавньому світі та основні мотиви подорожей людини. Сутність та значення військових завойовницьких походів для подальшого розвитку подорожей, поширення знань та культурного обміну. Мандрівки на Далекому Сході як складова способу життя. Перші морські (військові і торгівельні) експедиції. Розвиток мореплавства у стародавній Фінікії. Подорожі стародавніх греків і римлян. Розвиток інфраструктури для подорожуючих і традиції гостинності. Зародження картографії у Стародавньому Китаї. Специфіка організації та здійснення подорожей в Китаї та Індії. Поява перших об'єктів туристської інфраструктури.	Питання, тести, практична робота
6.	Історія індустрії гостинності у добу Середньовіччя.	Соціально-економічна характеристика розвитку і види закладів гостинності в епоху Середньовіччя. Розвиток мореплавства в Арабському світі. Подорожі вікінгів. Розвиток інфраструктури для подорожуючих в епоху Середньовіччя. Традиції гостинності. Паломництво як культурний феномен. Місіонерські подорожі. Хрестові походи, їх причини, значення та	Питання, тести, практична робота

		соціокультурні наслідки. Удосконалення будівництва доріг та транспортних засобів у середньовічній Європі. Розвиток освітянських подорожей. Торговельні подорожі купців. Загальні риси подорожей в епоху Середньовіччя	
7.	Історія індустрії гостинності в епоху Великих географічних відкриттів.	Соціально-економічна характеристика та чинники розвитку сфери гостинності в епоху Відродження. Розвиток мореплавства та Великі географічні відкриття. Нові складові елементи у сфері гостинності у XV – XVI ст. Епоха Великих географічних відкриттів (XV – XVII ст). Відкриття і колонізація нових земель в Центральній і Південній Америці. Дослідницькі експедиції в Америці, Африці, Азії. Підкорення Сибіру. Морські торговельні та колонізаційно-завойовницькі експедиції, їх сутність та значення для створення передумов подальшого розвитку індустрії гостинності. Формування елементів інфраструктури та системи гостинності у XV – XVI ст	Питання, тести, практична робота
8.	Історія індустрії гостинності у добу Нового часу.	Основні чинники становлення елементів сфери гостинності в епоху Просвітництва. Подорожі та географічні відкриття в XVII – XIII ст. Поява та розвиток системи гостинності в XVII – XIII ст. Основні види та значення об'єктів гостинності в епоху Просвітництва. Транспортна революція як фактор сприяння активного розвитку об'єктів індустрії гостинності.	Питання, тести, практична робота
9	Історія індустрії гостинності у Модерну добу.	Основні чинники та напрямки розвитку системи гостинності у світі в кінці XIX – XX ст. Особливості становлення світової індустрії гостинності. Створення та діяльність міжнародних організацій у індустрії гостинності в другій половині XX – початку XXI ст. Розвиток готельного господарства та ресторанних закладів. Поява та особливості функціонування готельних мереж. Формування основних туристських центрів у першій половині XX ст. Поява нових туристських напрямів у другій половині XX – початку XXI ст. Вивчення досвіду розвитку індустрії гостинності в розвинених країнах світу. Особливості розвитку індустрії гостинності у другій половині XX ст. Міжнародні готельні та ресторанні організації, їх функції та особливості діяльності.	Питання, тести, практична робота
10	Історія розвитку готельно-ресторанної сфери в Україні	Перші заклади гостинності на території України. Заклади гостинності у часи Київській Русі. Центри паломництва в	Питання, тести, практична робота

	Україні. Розвиток закладів гостинності в Україні у Польсько-Литовську та Козацьку добу. Готельно-ресторанна сфера України у другій половині XVIII – XIX ст. Поглиблення спеціалізації готельних і ресторанних закладів. Утворення міжнародних готельних і ресторанних ланцюгів. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження в індустрію гостинності комп'ютерних технологій.	
--	--	--

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5	5						50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	15	5	5	5	5	5	15		20			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Клапчук В., Польова Л. Туризм і готельне господарство світу та України: історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 408 с</li> <li>2. Лук'янов В., Мунін Г. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.</li> <li>3. Мальська М., Гаталяк О., Ганич Н. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика ) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.</li> <li>4. Мальська М., Антонюк Н., Ганич Н. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. Київ: Знання, 2008. 661 с.</li> <li>5. Мальська М., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури. 2009. 472 с</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Корнева Д. Особливості розвитку туристичної інфраструктури в Україні. *Вісник ДГТБ*. 2011. №15. С. 174-80.
3. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
4. Онацький М.Ю. Історичні витоки формування індустрії гостинності в Україні. *Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід*. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. С. 338-357.
5. Поплавська А. Гостинність як продукт розвитку соціальної культури суспільства. *Культура України. Серія: Культурологія*. 2018. Вип. 62. С. 98-107.

#### Інформаційні ресурси

5. Горіна Г.О. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/35256>
6. Мазур С., Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в [Електронний ресурс]. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21).

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).



<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Стандартизація, сертифікація, метрологія
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	3/6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 18 год. Самостійна робота – 58 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів професійних компетентностей щодо принципів та правил побудови і функціонування системи сертифікації та стандартизації, їх структурою, функціями та порядком виконання цих функцій, які регламентовані нормативними документами міжнародних організацій із стандартизації і сертифікації, насамперед документами ISO, ІЕС, ІЛАС, Європейської співдружності, а також ДСТУ.

**Цілі курсу:** формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати питання науково-методичних принципів стандартизації, організації робіт із стандартизації, міжнародного співробітництва України в сфері стандартизації, метрології та управління якістю послуг, формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок у сфері сертифікації, що дасть можливість у майбутній роботі гарантувати обіг конкурентоспроможних, високоякісних та оригінальних товарів і послуг, забезпечити ефективну роботу підприємств на внутрішньому та зовнішньому ринках.

**Компетентності:**

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності.

ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.

ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.

ПРН 15. Здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах готельного та ресторанного господарств, санаторнокурортних закладів.

ПРН 16. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
---	------	---------------------	----------

1.	Сутність та народногосподарське значення стандартизації.	Знати загальні поняття стандартизації. Знати основні терміни та визначення. Знати функції, мету завдання стандартизації. Знати об'єкти та пріоритетні напрями стандартизації. Знати мету, завдання та предмет стандартизації, метрології та управління якістю продукції і послуг. Знати загальні відомості про стандартизацію. Знати органи державної служби стандартизації. Знати органи галузевої служби стандартизації. Знати загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи. Знати категорії нормативних документів зі стандартизації.	Питання, тести, практична робота
2.	Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизації	Знати міжнародну систему стандартизації. Знати значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Характеристику системи ISO. Знати стандарт ДСТУ-Н 4340:2004. Становлення державної системи стандартизації в Україні. Органи та служби стандартизації. Знати міжгалузеву систему. Значення міжгалузевої системи комплексних систем стандартів (МКСС). Система ССКД. Знати галузеві стандарти, їх значення в підвищенні якості послуг у сфері обслуговування. Знати міжнародну та європейську діяльність зі стандартизації та участь в ній України. Знати основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості. Знати стандартизацію в ІЕС. Знати міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Склад стандартів. Знати вибір та застосування стандартів серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Знати економічну ефективність стандартизації.	Питання, тести, практична робота
3.	Методологія та організація стандартизації	Знати принципи та методи стандартизації. Знати структурні елементи стандартизації. Знати класифікацію нормативних документів. Інформаційне забезпечення в сфері стандартизації. Знати структуру державної системи стандартизації України.	Питання, тести, практична робота

		<p>Знати діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації.</p> <p>Знати сутність уніфікації, агрегування, спеціалізації, взаємозамінність.</p> <p>Знати методичні принципи комплексної стандартизації.</p> <p>Знати положення випереджувальної стандартизації.</p> <p>Знати органи і служби стандартизації в Україні.</p>	
4.	Організація робіт із стандартизації	<p>Знати порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів. Загальні вимоги до стандартів.</p> <p>Знати категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП. ).</p> <p>Знати види стандартів: основоположні, на продукцію і послуги, на процеси, методи контролю( вимірювань, випробувань, аналізу).</p> <p>Знати інформаційні показники стандартів.</p> <p>Знати стандартизацію в різних сферах: в сфері послуг, стандартизація в сфері екології.</p> <p>Знати загальну структуру нормативних документів і стандартів, чинних в сфері послуг.</p> <p>Знати національний стандарт України ДСТУ 4268:2003.</p> <p>Знати національний стандарт України ДСТУ 4269:2003</p>	Питання, тести, практична робота
5.	Якість товарів і послуг - основа систем сертифікації	<p>Знати основні поняття якості.</p> <p>Знати категорію якості в системі сертифікації. Сутність сертифікації.</p> <p>Знати основні поняття та визначення.</p> <p>Знати стандарти управління якістю продукції в системі ISO-9000 версії 2000 р.</p> <p>Знати історію створення стандартів якості.</p> <p>Філософію, основні положення системи стандартів ISO-9000.</p> <p>Знати систему контролю якості продукції НАССР.</p>	Питання, тести, практична робота
6.	Система сертифікації в Україні	<p>Знати Концепцію державної політики в сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).</p> <p>Знати адаптацію міжнародних стандартів у систему сертифікації України (ISO, НАССР).</p> <p>Знати основні положення системи підтвердження відповідності.</p> <p>Знати загальні відомості про систему сертифікації УкрСЕГІРО.</p> <p>Знати ідентифікацію продукції і послуг у сфері обслуговування.</p> <p>Знати Обов'язкову і добровільну сертифікацію.</p>	Питання, тести, практична робота

		Знати основні принципи та загальні правила системи сертифікації; сертифікат відповідності, знак відповідності і т.д. Знати загальні принципи організації сертифікації послуг. Знати сертифікацію готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні	
7.	Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації.	Знати становлення сертифікації на Україні. Знати міжнародну систему сертифікації. Знати сучасні міжнародні організації з сертифікації. ISO - основа світової системи в міжнародних та європейських організаціях стандартизації та сертифікації. Знати сертифікацію в СНД. Сертифікацію в діяльності Європейської економічної комісії. Знати основні положення та перспективи розвитку екологічної сертифікації. Знати екологічну безпеку, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування, систему управління навколишнім середовищем, систему управління промисловими відходами. Знати міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Залік																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Рекомендована література</b>
1. Про захист прав споживачів: закон України № 1023-ХІІ.

2. Богомолів О.В., Сафонова О.М., Шаповаленко О.І. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків: Еспада, 2006. 296 с.
3. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів: Львівська політехніка, 2004. 560 с.
4. Давидова, О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. Х.: ХНАМГ, 2012. 414 с.
5. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001. 446 с.
6. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. К.: ЦУЛ, 2006. 672 с.
7. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник. К.: ЦУЛ, 2006. 264 с.
8. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. Донецьк: Дон ДУЕТ, 2006. 211 с.
9. Основи метрології та вимірювальної техніки. Навчальний посібник. Вінниця: ВНТУ, 2006. 151 с.
10. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. Харків: Фавор ЛТД, 2003. 440 с.

#### Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення [Електронний ресурс] URL: [https://dnaop.com/html/40990/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3419-96](https://dnaop.com/html/40990/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3419-96)
2. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів [Електронний ресурс] URL: [https://dnaop.com/html/43908/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_1.2\\_2003](https://dnaop.com/html/43908/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_1.2_2003)
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю основні положення та словник [Електронний ресурс] URL: [https://dnaop.com/html/34108/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_ISO\\_9000-2001](https://dnaop.com/html/34108/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_ISO_9000-2001)
4. Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності" [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
5. Закон України "Про відходи" [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80#Text>
6. Закон України «Про стандартизацію» [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
7. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>
8. Закон України Про метрологію та метрологічну діяльність [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>
9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
10. ДП «Укрметртестстандарт» [Електронний ресурс] URL: <https://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/services-ua/standard-ua/inter-org-standard-ua/inter-org-iso-ua>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГРС

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Інноваційні технології в ГРС
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета:** вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ГРС» є ознайомлення студентів із теоретичними основами інноваційного менеджменту в готельно-ресторанній справі, розроблення та запровадження інноваційного готельного та ресторанного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, у обслуговуванні гостей в закладах сфери гостинності; застосування нових інформаційних технологій комплектування, просування та продажу готельного та ресторанного продукту; формування знань щодо до новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами сфери гостинності.

**Цілі курсу:** є теоретична та практична підготовка студентів до фахової інноваційної діяльності у галузі готельно-ресторанної справи; застосування теоретичних аспектів інноваційного менеджменту в практичній діяльності; ознайомлення з інноваційними технологіями, що застосовуються у сфері гостинності, із спектром новітніх технологій, використовуваних в готельному і ресторанному сервісі, курортній справі і туризмі; використання продуктових та технологічних новацій е діяльності підприємств; розвиток уявлень про арсенал комп'ютерних засобів інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення; розуміння взаємозв'язку технологій надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання; застосування методів оцінки економічної ефективності інноваційних перетворень.

**Компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.



PH 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.

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

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Інновації і циклічність економічного розвитку	Поняття і класифікація інновацій. Інноваційний процес. Інноваційна діяльність і її види	Питання, тести, практична робота
2.	Ключові поняття інноваційного розвитку	Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку підприємств. Вибір напрямків інноваційного розвитку. Особливості управління вибором напрямків інноваційного розвитку. Критерії і методичні основи вибору напрямків інноваційного розвитку підприємств. Сутність і класифікація напрямків інноваційного розвитку підприємств	Питання, тести, практична робота
3.	Вимірювання рівня інноваційного розвитку та чинники його формування	Чинники інноваційного розвитку підприємства. Різновиди ефектів при оцінці інноваційного розвитку. Методи вимірювання рівня інноваційного розвитку підприємства. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку підприємства. Чинники інноваційного розвитку підприємства	Питання, тести, практична робота
4.	Сучасні організаційні форми інноваційного розвитку	Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності. Типи організаційних структур управління інноваціями на підприємстві. Сучасні організаційні форми інноваційної діяльності	Питання, тести, практична робота
5.	Глобальні науково-технічні та інформаційні комунікації в інноваційній сфері.	Інформаційне суспільство: базові дефініції. Інформаційна база для управління інноваційним розвитком підприємств. Показники ефективності інформації. Інформаційні моделі взаємодії інформаційних потоків на етапах ухвалення рішень з вибору напрямків інноваційного розвитку. Інформаційне суспільство: базові дефініції	Питання, тести, практична робота
6.	Державна підтримка інноваційного підприємництва	Механізм державної підтримки підприємницької діяльності. Державна підтримка інновацій. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності в Україні.	Питання, тести, практична робота
7.	Національні інноваційні системи	Сутність та зміст національної інноваційної системи. Структурні	Питання, тести, практична робота

		елементи національної інноваційної системи. Передумови і проблеми створення національної інноваційної системи в Україні	
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві	Технологічні інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві. Організаційні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури підприємств сфери гостинності. Економічні інновації в готельно-ресторанному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у готельно-ресторанному сферу .	Питання, тести, практична робота
9	Розробка концепції інноваційного проекту в готельно-ресторанному господарстві.	Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).	Питання, тести, практична робота
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях та ресторанах	Інноваційні технології обслуговування гостей у готелях та ресторанах. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні інновації у готельному та ресторанному обслуговуванні.	Питання, тести, практична робота
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів та ресторанів	Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного та ресторанного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі та ресторані, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельно-ресторанному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному та ресторанному господарстві	Оптимізація енергоспоживання у ресторані та готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях та ресторанах. Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	Питання, тести, практична робота
13	Інновації якості сервісу в сфері гостинності	Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних та ресторанних послуг. Основні	Питання, тести, практична робота

		поняття та визначення в галузі готельно-ресторанного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі та ресторани різних категорій. Додаткові послуги.	
14	Організація додаткових послуг як інноваційна складова діяльності готелів та ресторанів	Необхідність інновацій в ресторанах та готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей ресторанів та готелів.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5	5	5		5		5		5	5	50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	15	5	5	5		5	15	5	20	5	5	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.
2. Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.
3. Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.
<b>Рекомендована література</b>
1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Какічев С., Ліщитович Л. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. Київ: КВЦ, 2017. 200 с.
3. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.

4. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. За ред. Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. *Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36*. [Електронний ресурс]. URI <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
2. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/35256>
3. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21).

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосьолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).

<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Новітні технології в готелях і ресторанах
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	2/3
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета:** вивчення дисципліни «Новітні технології в готелях і ресторанах» передбачає: – розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку форматів закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до змін бізнесу в сфері послуг; – створення і напрями розвитку новітніх форм сервісу різноформатних закладів готельно-ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо новітніх форм надання професійних послуг; – оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління новітніми технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; – ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

**Цілі курсу:** полягають у здобутті теоретичних знань і формуванні на цій платформі практичних навичок щодо:

- характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки, заснованої на знаннях;
- орієнтування в нових досягненнях науки і техніки в сфері послуг;
- ознайомлення з новітніми формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства;
- дослідження розвитку нових форматів закладів готельно-ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні закладів готельно-ресторанного господарства як інструментарію реалізації новітніх технологій;
- вміння планувати і вирішувати організаційні завдання, відповідати за якість їхнього виконання;
- використання сучасних форм, схем та методів інноваційного процесу обслуговування туристів у готельно-ресторанних комплексах;
- визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.  
 СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.  
 СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.  
 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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.  
 РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи інноваційної діяльності на підприємствах сфери гостинності. Класифікація інновацій	Економічна глобалізація готельно-ресторанного бізнесу на інтелектуальній основі. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. Перелік найбільш високотехнологічних прогресів сьогодення. Види інновацій за класифікаційними ознаками. Життєвий цикл інновацій. Поняття про інноваційні технології. Види і класифікація інновацій. Організаційні інновації.	Питання, тести, практична робота
2.	Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг	Вплив науково-технічних нововведень на розвиток готельно-ресторанної справи. Технологічний підхід до формування інноваційного комплексу готельно-ресторанної справи. Етапи розробки концепції інноваційного продукту у сфері послуг. Формування інноваційної ідеї і постановка мети проекту. Маркетингові дослідження ідеї проекту. Структуризація проекту. Аналіз ризику і невизначеності. Вибір варіанта реалізації проекту. Сутність та принципи планування інновацій	Питання, тести, практична робота
3.	Роль новітніх технологій в управлінні об'єктами господарювання. Вибір інноваційної стратегії на підприємствах сфери послуг.	Тенденції інноваційного розвитку підприємств сфери гостинності в Україні. Роль інновацій в управлінні об'єктами господарювання. Основні етапи розробки інноваційної стратегії. Зв'язок стратегії розвитку підприємства із інноваційною діяльністю.	Питання, тести, практична робота
4.	Організаційні інновації в готельно-ресторанних комплексах	Поняття про організаційні інновації готельно-ресторанних підприємств. Нетрадиційні методи роботи із персоналом: лізинг, аутсорсинг,	Питання, тести, практична робота

		аутстафінг, дауншифтинг, послуги фрілансерів. Соціальні інновації в готельно-ресторанному господарстві як сучасний тренд. Форми соціального стимулювання співробітників. Обслуговування гостей із обмеженими можливостями в готельно-ресторанному бізнесі.	
5.	Новітні технології в сервісології ресторанного бізнесу	Управління ресторанами: нові технології та тренди. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у вітчизняній та світовій практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Характеристика професії міксолог, його обов'язки. Чайні і кавові церемонії – правила і особливості здійснення. Правила формування карти пропозицій. Інновації в обслуговуванні клієнтів. Проекційний відеоекран. Інтерактивний бар. Класичні та інноваційні види меню. Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому. Ресторан майбутнього. Як можуть виглядати ресторани майбутнього?	Питання, тести, практична робота
6.	Впровадження новітніх енергозберігаючих технологій у ресторанному господарстві	Енергозбереження в рамках ресторану. Електроенергія. Енергозберігаючі контролери «SKAT Energy». Система енергозбереження ULTRA. Контролери систем освітлення «LEC». Вентиляція і кондиціонування. Панельне підлогове кондиціонування. Рекуперація тепла. Технологія теплових насосів Повітря-Вода. Автоматизовані системи HVAC. Вбудовані іонізатори повітря. Водопостачання. Регулятор температури КОМОС УЗЖ. Насадка-аератор для економії води РА-22. Системи дистанційного керування та моніторингу стану об'єкта AWS.	Питання, тести, практична робота
7.	Новітні технології приготування страв	Система технологій готування і подавання «Cook & Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook & Hold». Система технологій готування і охолодження страв таналівфабрикатів «Cook & Chill». Система технологій готування і зберігання страв у вакуумі «Sous Vide». Технологія заморожування готових страв «Cook & Freeze». Технологія масового	Питання, тести, практична робота



		<p>виготовлення кулінарної продукції «CapKold». Система технологій збереження свіжості продукції на більш тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL). Стефан-гриль. Установка вакуумного маринування Cookvac. Посудина Дьюара. Пакоджетінг. Термоміксинг. Аромадистиляція. Хербофільтри. Особливості організації закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Front cooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. тривалі терміни «Long Life Fresh Food» (LLFF) та «Extended Shelf Life» (ESL).</p>	
8.	Технологічні, соціальні та інфраструктурні новації в готельному господарстві	<p>Технологічні інноваційні технології в готельному господарстві. Організаційні інновації в готельному господарстві. Соціальні інновації в готельному господарстві. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. Інноваційні рішення в розвитку інфраструктури готелів. Економічні інновації в готельному господарстві. Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства.</p>	Питання, тести, практична робота
9	Розробка концепції інноваційного проекту готельного господарства	<p>Основні складові стратегії розробки інновацій на підприємствах готельного господарства та їх зв'язок із системою менеджменту. Мета та цілі створення інноваційних стратегій. Основні види матеріально-технічних та соціальних нововведень. Кластери в системі стратегічного управління. Аналіз формування системи показників діяльності та управління готелями. Збалансована система показників (СЗП).</p>	Питання, тести, практична робота
10	Інновації сервісного обслуговування у готелях	<p>Новітні технології обслуговування гостей у готелях. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Технологічні нововведення у готельному обслуговуванні.</p>	Питання, тести, практична робота
11	Впровадження інновацій в інженерно-технічну сферу готелів	<p>Особливості організації інноваційної діяльності інженерно-технічної служби готельного підприємства. Інновації в роботі інженерно-технічної служби у готелі, організації її управління та структури. Особливості Автоматизованих Систем Управління в готельному бізнесі як інноваційна складова діяльності готельно-ресторанних комплексів.</p>	Питання, тести, практична робота
12	Новітні енергозберігаючі технології у готельному господарстві	<p>Оптимізація енергоспоживання в готелі. Енергозбереження в системах освітлення. Енергозбереження в сучасних готелях.</p>	Питання, тести, практична робота

		Освітлення елементів керування. Роль екологічних концепцій в розвитку готельно-ресторанних комплексів.	
13	Загальні показники якості сервісу в сфері гостинності	Сервіс та його основні функції. Особливості послуг. Комплексна класифікація послуг. Якість послуги в сервісній діяльності, особливості якості готельних послуг. Основні поняття та визначення в області готельного бізнесу і якість послуги в сервісній діяльності. Готелі різних категорій. Додаткові послуги.	Питання, тести, практична робота
14	Організація додаткових послуг як інновація складова діяльності готелю	Необхідність інновацій в готелях. Новітні технології в обслуговуванні гостей готелю	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5	5	5		5		5		5	5	50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	15	5	5	5		5	15	5	20	5	5	100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній справі. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа»: Методичний посібник. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 188 с. С. 29–36.</li> <li>Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанній та курортній справі: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г. М., 2017. 48 с.</li> <li>Новосолов О. Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 167–175.</li> </ol>

### Рекомендована література

1. Агафонова Л., Агафонова О. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Київ: Знання України, 2002. 360 с.
2. Какічев С., Ліщитович Л. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. Київ: КВЦ, 2017. 200 с.
3. Нечаюк Л., Нечаюк Н. Готельно-ресторанный бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 346 с.
4. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторанный технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
5. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії: навчальний посібник. За ред. Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. Полтава: ПУЕТ, 2018. 357 с.
6. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. За ред. П. П. Микитюка. Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. 224 с.

### Інформаційні ресурси

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. *Відомості Верховної Ради України, 2002 р, №36.* [Електронний ресурс]. URI <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>
2. Горіна Г. Особливості сучасного розвитку готельної індустрії України [Електронний ресурс]. URI: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/35256>
3. Мазур С. Прилуцький А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи [Електронний ресурс]. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2019\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21).

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	доц. Новосолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
---------------------------------	--

	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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## БАРНА СПРАВА

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Барна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/8
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів професійних компетентностей щодо організації роботи і обслуговування у барах; набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів.

**Цілі курсу:** формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати, розуміти теоретичні основи роботи барів, їх класифікацію, особливості функціонування; організувати сервісно-виробничий процес у барах, з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

**Компетентності:**

ЗК 04. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.

ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій.

ФК 7. Здатність організувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.

ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.

ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.

ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 7. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 9. Здатність вирішувати питання раціонального використання площі і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Бар - як заклад ресторанного господарства	Знати зміст і завдання дисципліни «Барна справа». Знати історію виникнення і розвиток барів. Знати основні поняття бару, призначення та класифікацію барів. Знати характеристику різних типів барів. Знати правове забезпечення діяльності бару.	Питання, тести, практична робота
2.	Матеріально-технічне забезпечення роботи барів	Знати характеристику приміщень бару. Знати про організацію постачання в барах. Знати функції та призначення барної стійки. Вміти підбирати устаткування бару. Знати їх призначення, характеристику. Знати характеристику посуду, інвентарю та інших аксесуарів барів.	Питання, тести, практична робота
3.	Організація обслуговування споживачів у барах	Знати основні правила та форми обслуговування споживачів у барах. Вміти організувати підготовку бару до обслуговування гостей. Знати кваліфікаційні вимоги до професій працівників бару. Знати порядок і форми розрахунку. Знати кваліфікаційні вимоги та правила етикету працівників бару. Знати раціональну організацію процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.	Питання, тести, практична робота
4.	Асортимент і характеристика алкогольних вітчизняного та закордонного виробництва	Знати світовий ринок алкогольних напоїв. Знати технологічний процес виготовлення алкогольних напоїв. Знати класифікацію, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв. Знати виробництво та характеристику основних базових алкогольних напоїв. Знати правила подавання алкогольних напоїв.	Питання, тести, практична робота
5.	Класифікація, асортимент, характеристика лікєро-горілчаних виробів, різних видів вин	Знати класифікацію, характеристику лікєро-горілчаних виробів, різних видів вин, Знати асортимент лікєро-горілчаних виробів та вин, шипучих напоїв, їх смакові якості та сумісність з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві.	Питання, тести, практична робота
6	Асортимент і характеристика слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	Знати характеристику та асортимент слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, їх смакові якості. Знати сумісність напоїв з тими чи іншими стравами та вміти порекомендувати їх споживачеві.	Питання, тести, практична робота
7	Загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів	Знати загальні відомості про приготування та способи подавання змішаних напоїв та коктейлів. Знати історію виникнення змішаних напоїв та коктейлів. Знати характеристику основ, супутніх компонентів та наповнювачів для коктейлів. Знати гарнірування та подачу змішаних напоїв і коктейлів. Вміти порекомендувати їх різним категоріям споживачів.	Питання, тести, практична робота

8	Кава, чай та інші напої	Знати групи гарячих безалкогольних напоїв. Знати рецептуру та способи приготування кави та чаю, інших гарячих напоїв. Знати умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості. Знати інноваційні аспекти асортименту та технологій приготування гарячих напоїв для різних типів барів і різних категорій споживачів.	Питання, тести, практична робота
---	-------------------------	---	----------------------------------

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5/5	5	5		5	5/5	5	5		5	5				60
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							15					15						30
Всього за тиждень			5	10	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	15	15		100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
1. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.
<b>Рекомендована література</b>
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголю. М.: Экономика, 2012. 144 с.
3. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. К.: Фірма «Інкос», 2010. 360 с.
4. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
5. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса. М.: Авангард, 2013. 256 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ4281: 2004. Національний держстандарт України. 2014.
7. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
8. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
9. Мьяковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
10. Мьяковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.

11. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
12. П'ятницька Н. О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
13. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.
14. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.
15. Слащева А.В., Клименко А.В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 48 с.
16. Малюк Л.П., Колесник Т.Л., Кононенко Т.П. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов. Харьк. Госуниверситет питания и торговли. Харьков, 2014. 135 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Мультимедійне забезпечення лекційних занять з дисципліни "Барна справа" зі спеціальності 241 "Готельно - ресторанна справа" [Електронний ресурс]. URL: <https://vseosvita.ua/library/multimedijne-zabezpecenna-lekcijnih-zanat-z-disciplini-barna-sprava-zi-specialnosti-241-gotelno-restoranna-sprava-120571.html>
2. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс]. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<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 «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввічливих відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ДОКУМЕНТОВЕДЕННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Документоведення в готельно-ресторанній справі
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/8
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 18 год. Самостійна робота – 58 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи знань та вмінь про загальні вимоги до складання та оформлення документів, особливості складання службових документів, організацію роботи з документами, сприяти дотриманню стандартів із діловодства в практичній роботі, широкого застосування комп'ютерних систем оброблення та друкування необхідних документів, введення технологічної документації в готельно-ресторанній справі з дотриманням вимог чинних державних стандартів у цій галузі.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> ознайомити студентів з основними видами документів, вимогами, що пред'являються до оформлення документів, ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів, забезпечення зберігання та використання документів, що є в організації.</p> <p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 2. Здатність досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем у соціальнокомунікаційних структурах і галузях.</p> <p>ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Предмет, завдання діловодства.	ведення діловодства	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Складання та оформлення документів адміністративного	складання та оформлення документів і вміня працювати з ними	Питання, тести.

	діловодства в готелях і ресторанах.		
3.	Документація господарсько-договірної та господарсько-претензійної діяльності на готельно-ресторанному підприємстві.	складання та оформлення документів і вміння працювати з ними	Питання, тести.
4.	Робота з документами, що містять комерційну таємницю на готельно-ресторанному підприємстві.	складання та оформлення документів і вміння працювати з ними	Питання, тести.
5.	Особливості та оформлення документів по особовому складу на готельно-ресторанному підприємстві.	оформлення певних видів документів	Питання, тести.
6.	Організація документообігу на готельно-ресторанному підприємстві	ведення діловодства	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Характеристика документації первинного обліку в готельному та ресторанному підприємстві.	визначення документів та їх класифікація	Питання, тести.
8.	Особливості складання та оформлення документації з реалізації готової продукції в торгових закладах ресторанного господарства.	оформлення певних видів документів	Питання, тести.
9.	Бездокументаційне діловодство на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	ведення діловодства	Питання, тести.

<b>4. Система оцінювання курсу</b>	
<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Лекція	0
Семінарське заняття	45
Самостійна практична робота	10
Тестовий контроль знань №1	10
Тестовий контроль знань №2	10
Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	25
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу														
Види навчальної роботи											Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума		
Поточний контроль									Практичні завдання				Тестовий контроль	
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	ПР 1	ПР 2			ТКЗ-1	ТКЗ-2
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10		
Max=45									Max=10		Max=20		25	100

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center"><b>Методична література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Глушиць С. Сучасні ділові папери. К., А.С.К., 2001</li> <li>Діденко А.Н. Сучасне діловодство: Навчальний посібник. 4-те вид. Київ: Либідь, 2004. 384с.</li> <li>Кулешов С. Г. Документознавство: Історія. Теоретичні основи / УДНДІАСД, ДАКККіМ. Київ, 2000. 160 с.</li> <li>Зубков М.Г. Мова ділових паперів. Харків, 1999.</li> </ol> <p align="center"><b>Рекомендована література</b></p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Блощинська В.А. Сучасне діловодство : Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 320 с.</li> <li>Асєєв Г. Методологія автоматизації діловодства : документи. Вісник книжкової палати. 11/2004. №11. С.23-26.</li> <li>Гончарова Н.І. Документаційне забезпечення менеджменту : Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 260 с.</li> <li>Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.</li> <li>Зубенко Л.Г., Немцов В.Д., Чупріна М.О. Ділові папери в менеджменті : Навч. посібник. К.: "ЕксОб", 2002. 272 с.</li> </ol> <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Правила №219 — Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219.</li> <li>П(С)БО 9 — Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси», затверджене наказом Мінфіну України від 20.10.99 р. №246.</li> <li>П(С)БО 16 — Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати», затверджене наказом Мінфіну України від 31.12.99 р. №318.</li> <li>Інструкція №291 — Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Мінфіну України від 30.11.99 р. №291.</li> </ol> <p align="center"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Офіційне Інтернет-представництво Президента України. URL: <a href="http://www.president.gov.ua/">http://www.president.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</li> <li>Верховна Рада України. URL: <a href="http://www.rada.gov.ua/">http://www.rada.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</li> <li>Кабінет Міністрів України. URL: <a href="http://www.kmu.gov.ua/">http://www.kmu.gov.ua/</a> (дата звернення: 03.09.2021).</li> </ol>

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>	ас. Чобанюк Вікторія Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vika.chobanyuk@pnu.edu.ua">vika.chobanyuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ДІЛОВОДСТВО

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Діловодство
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 12 год. Семінарські заняття – 18 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a>

### 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** формування у студентів знань та вмінь щодо роботи з існуючими видами документації у сучасному діловодстві, видами ділових паперів та критеріями до їх складання, документами по особовому складу, довідково-інформаційною документацією, контрактами та угодами, основам організації загального діловодства на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

**Цілі курсу:** вивчення теоретичних основ діловодства та ознайомлення студентів з особливостями документознавства та документування на підприємствах готельного і ресторанного господарства, а також формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати ведення професійної документації, розуміння принципів організації документообігу та побудови системи документації на підприємствах готельного і ресторанного господарства;.

**Компетентності:**

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

**Програмні результати навчання:**

ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Поняття про діловодство.	Знати персонал як об'єкт управління. Знати підходи до визначення понять «персонал» і «кадри». Знати офіційно прийняті значення	Питання, тести, практична робота

	Діловодство як наука та складова управлінської діяльності.	документа. Інформація як головна складова документа.	
2.	Історія становлення та розвитку діловодства	Знати історію розвитку діловодства. Знати сучасне діловодство в Україні. Знати характеристику державних стандартів на документи. Знати шляхи вдосконалення документаційного забезпечення управління.	Питання, тести, практична робота
3.	Основи складання організаційних документів	Знати передумови виникнення організаційних документів. Знати вимоги, що висуваються до текстів організаційних документів. Знати порядок оформлення документів колегіальних органів управління.	Питання, тести, практична робота
4.	Документаційне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства	Знати оформлення ліцензування та сертифікації діяльності готельно-ресторанного підприємства. Знати правила службового листування. Знати правила оформлення та ведення особових справ. Основні вимоги до оформлення посадових інструкцій працівників. Укладення угод між підприємством та контрагентами. Порядок страхування. Документальні формальності та їх спрощення	Питання, тести, практична робота
5.	Поняття про професійну етику. Етика й техніка ділового спілкування	Знати поняття про етику ділового спілкування Використання комунікаційних ефектів. Основні етичні правила ведення ділової бесіди. Знати культуру ділового спілкування. Професійна культура та мораль.	Питання, тести, практична робота
6.	Ділове листування в готельно-ресторанному бізнесі	Знати службові листи. Знати види службових листів. Оформлення листа.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40

Залік																			
Всього за тиждень	5	5	5	20	5	5	5	20	5	25									100

## 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа																			
<b>Рекомендована література</b>																			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Блощинська В. А. Сучасне діловодство: Навч. посібник. Київ: ЦНЛ, 2005. 320 с.</li> <li>2. Бордун О.Ю., Гамкало М.З. Діловий етикет в туризмі. Навчально-методичні вказівки для студентів географічного факультету спеціальності «Туризм» та «Менеджмент організацій». Львів: ВКП фірма «ВМС», 2006. 45 с.</li> <li>3. Васильєва О.О., Зайцева В.М. Діловодство в туризмі : навч. посіб. для студ. вищ.навч. закл. Запоріжжя: ЛПС, 2012. 141 с.</li> <li>4. Денисенко О. Складаємо описи справ структурних підрозділів. Довідник секретаря та офіс-менеджера. 2015. № 12. С. 24-31.</li> <li>5. Діденко А. Н. Сучасне діловодство: посібник. 6-те вид., переробл. і допов. К.: Либідь, 2010. 480 с.</li> <li>6. Діловодство й архівна справа. Терміни та визначення понять: ДСТУ 2732:2017. К., 2017. 57 с.</li> <li>7. Козоріз В.П., Лапицька Н.І. Загальне і кадрове діловодство : навч. посіб. К.: МАУП, 2002.</li> <li>8. Комова М.В. Діловодство: Навчальний посібник для студентів ВНЗ. Львів : Тріада плюс, 2006. 217 с.</li> <li>9. Кривошей О. Повна енциклопедія етикету. Тернопіль: Глорія Трейд, 2010. 384 с.</li> <li>10. Палеха Ю. І. Загальне діловодство: теорія та практика керування документацією із загальних питань : навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К. 2017. 624 с.</li> <li>11. Романуха О. М. Діловодство в туристичній сфері: конспект лекцій. Кривий Ріг, 2016. 120 с.</li> <li>12. Сельченкова С.В. Діловодство : практичний посібник. К.: Інкунабула, 2009. 280 с.</li> <li>13. Скібіцька Л.І. Діловодство : навч. посіб. для студентів ВНЗ. 2-ге вид. Київ: Кондор, 2012. 219 с.</li> </ol>																			
<b>12. Інформаційні ресурси</b>																			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Діловодство на підприємстві. Ведення діловодства [Електронний ресурс]. URL: <a href="https://www.kadrovik01.com.ua/rubric/8">https://www.kadrovik01.com.ua/rubric/8</a></li> <li>2. Документообіг на підприємстві і діловодство – організація, аналіз, ведення, схеми [Електронний ресурс]. URL: <a href="https://uteka.ua/ua/channel/Dokumentooborot">https://uteka.ua/ua/channel/Dokumentooborot</a></li> </ol>																			

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами
---------------------------------	---



	<p>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. 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, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Бухгалтерський облік
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> допомогти студентам засвоїти знання теорії і практики ведення обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, опанувати методи і організацію ведення фінансового обліку активів, капіталу, зобов'язань, доходів, витрат з використанням прогресивних форм і національних стандартів.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> теоретична та практична підготовка студентів з питань формування інформації за окремими об'єктами обліку, методики й організації бухгалтерського обліку, а також надавання знань і вмінь у використанні показників обліку і звітності в управлінні готельно-ресторанним господарством..</p>	
<p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.</p> <p>ФК12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.</p> <p>ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.</p> <p>ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Сутність і значення бухгалтерського обліку як основи підприємницької діяльності, його предмет і метод.	Знати визначення термінів, законодавчі документи, що регламентують ведення бухгалтерського обліку, завдання, значення, види та принципи обліку у сфері готельно-ресторанної справи, основні об'єкти обліку, предмет і метод бухгалтерського обліку.	Питання, тести, практична робота
2.	Бухгалтерський баланс	Знати суть, основну властивість, будову бухгалтерського балансу. Розуміти суть змін в балансі, які викликані господарськими операціями.	Питання, тести, практична робота
3.	Система рахунків бухгалтерського обліку	Знати призначення, будову рахунків бухгалтерського обліку, їх класифікацію. Знати порядок здійснення Синтетичні й аналітичні рахунки Вміти проводити класифікацію рахунків та її значення. Знати План рахунків бухгалтерського обліку, принципи його будови і значення. Вміти знаходити помилки в бухгалтерських записах, та знати способи їх виявлення і виправлення	Питання, тести, практична робота
4.	Подвійний запис на рахунках	Розуміти суть подвійного запису, його суть і значення. Знати хронологічний і систематичний облік ведення операційна підприємствах готельно-ресоранного господарства Уміти складати бухгалтерські проводки	Питання, тести, практична робота
5.	Узагальнення даних бухгалтерського обліку	Знати взаємозв'язок між балансом і рахунками Вміти узагальнювати дані поточного бухгалтерського обліку. Знати класифікацію оборотних відомостей, їх властивості. Віти їх складати	Питання, тести, практична робота
6.	Первинне спостереження та документація, Інвентаризація.	1. Знати основні типи документації, її значення. Вимоги до змісту й оформлення документів Володіти методикою класифікації документів та знати порядок перевірки й опрацювання документів Знати сутність документообороту, його організацію Вміти проводити інвентаризацію в системі первинного обліку	Питання, тести, практична робота
7.	Облік витрат на виробництво готельного продукту	Знати визнання витрат, що формують готельні послуги, їх структуру і класифікацію.	Питання, тести, практична робота

		Уміти проводити класифікацію витрат та знати який вони мають вплив на організацію бухгалтерського обліку. Знати систему рахунків для обліку витрат на виробництво готельного продукту	
8.	Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного господарства	Знати основні принципи обліку доходів підприємств готельно-ресторанного господарства. Основні вимоги до визнання, складу, оцінки доходів згідно з П(С)БО 15»Дохід». Вміти проводити класифікацію доходів. Вміти документально оформляти доходи від надання готельних послуг. Знати рахунки для обліку доходів.	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Практичне заняття	70
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Практичні з-тя		10		10		10		10		10		10		10				70
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							10						10					20
Всього за тиждень		10		10		10	10	10		10		10	10	10	10			<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення	
Рекомендована література	
1.	Порядок подання фінансової звітності, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 28.02.2000р. № 419.
2.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
3.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 “Баланс”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
4.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 4 “Звіт про рух грошових коштів”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
5.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 5 “Звіт про власний капітал”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
6.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 6 “Виправлення помилок і зміни у фінансових звітах”, затверджене наказом МФУ від 28.05.99р. № 137.
7.	Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 “Звіт про фінансові результати”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
8.	Закон України " Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність" від 21.12.2017 р. із змінами і доповненнями;
9.	Закон України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” від 16.07.1999 р.,

№ 996-XIV // www.zakon.rada.gov.ua.

10. Закон України “Про господарські товариства” від 19.09.1991 р., № 1576-XII, зі всіма змінами та доповненнями // www.zakon.rada.gov.ua.

11. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2000 р. № 419 “Про затвердження порядку подання фінансової звітності” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.

12. Наказ Міністерства фінансів України № 291 від 30.11.99 р. “Про затвердження Плану рахунків бухгалтерського обліку та Інструкції про його застосування” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.

13. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності” від 31.03.1999 р. № 87.

14. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 2 “Баланс” від 31.03.1999 р. № 87.

15. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджений наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.

16. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку АКТИВІВ, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.

17. Перелік типових документів, що створюються в діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, інших установ, організацій і підприємств, із зазначенням термінів зберігання документів, затверджений наказом головного верховного управління при Кабінеті Міністрів України від 20 липня 1998 р. № 41.

18. Національні положення (стандарты) бухгалтерського обліку:

3 "Звіт про фінансові результати",

▪ 5 "Звіт про власний капітал",

▪ 9 "Запаси",

▪ 10 "Дебіторська заборгованість",

▪ 11 "Зобов'язання",

▪ 15 "Дохід",

▪ 16 "Витрати".

19. Агафонова Л.Г. Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Навч. посібник. К.: Знання України, 2002. 358 с.

20. Балченко З.А., Балченко І.В., Балченко С.О. «Бухгалтерський, фінансовий облік на підприємствах сфери послуг (туристичні фірми готельне господарство)» Практикум. К. 2004р. 175с.

21. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України: Навчальний посібник Київського університету туризму, економіки і права (КУТЕП). К.: КУТЕП, 2006. 232 с.

22. Голов С.Ф., Костюченко В.М. Бухгалтерський облік за міжнародними стандартами. К.: «Лібра», 2001 р. 839 с.

23. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві. Київ. 2005. 353 с.

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Орлова Віра Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vira.orlova@pnu.edu.ua">vira.orlova@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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
---------------------------------	--

	<p>академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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>
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<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

## ВИСТАВКОВІ СТРАВИ СВІТУ

### 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Виставкові блюда світу
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16/6 год. Лабораторні заняття – 24/6 год. Самостійна робота – 50/78 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;iid_cat=71&amp;id_cou=5868">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;iid_cat=71&amp;id_cou=5868</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Виставкові блюда світу» Формування навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування вміння та навичок участі у кулінарних змаганнях. Сформувати у студентів теоретичні та практичні знання створення кулінарних шедеврів, використання новітніх технологій із приготування харчових продуктів, вплив на них технологічних факторів.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування у студентів здатності аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі процеси в кулінарному мистецтві. Розробляти нові кулінарні страви, використовуючи сучасні технології виробництва та декорування страв. Запроваджувати інноваційні технології в представленні кулінарних страв.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.</p> <p>ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Поняття гастрономічної професійної творчості	Знати значення поняття гастрономічної професійної творчості. Знати історичні етапи розвитку світового кулінарного мистецтва.	Питання, тести, практична робота

2.	Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	Знати про кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії	Питання, тести, практична робота
3.	Нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв	Знати нові креативні тенденції поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв. Знати правила організації та проведення змагань, майстер-класів	Питання, тести, практична робота
4.	Оздоблювальні напівфабрикати.	Знати якими оздоблювальними напівфабрикатами користуються при оформленні страв. Використовувати новітні тенденції оформлення кулінарної продукції	Питання, тести, практична робота
5.	Дизайн страв та виробів Освоєння навичок для вироблення власного дизайнерського стилю	Знати основи створення власного дизайнерського стилю. Знати основні новітні технології в кулінарії.	Питання, тести, практична робота
6.	Мистецтво вирізання з овочів та фруктів	Знати теоретично-практичні поняття декоративного оформлення страв. Знати види та правила користування з інструментами для карвінгу.	Питання, тести, практична робота
7.	Поняття авторської кухні. Сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних пошуків.	Знати суть поняття авторської кухні. Знати сучасні тенденції створення унікальних гастрономічних страв.	Питання, тести, практична робота
8.	Основи створення фірмових авторських страв	Знати про основи створення фірмових авторських страв. Особливості технології приготування авторських страв	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	15
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5		5	5	5			60
Самостійна р-та																15		15
Проміжний тестовий контроль							5					5						10
Підсумковий тестовий контроль																	15	15
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	15	10	100



## 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

### Методична література

1. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Івано-Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.
2. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво . Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник . За ред. проф. В.М. Клапчука. Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 186–191.

### Рекомендована література

1. Ануфрієва С.В. Мільйон меню. Кулінарне мистецтво. Глорія Трейд. 2013. 224с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів . О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. Х.: Фактор, 2002. 752 с.
3. Жан-Пьер Девигон. Как украсить блюда. М.:Интербук-бизнес.-2001. 143с
4. Кулінарні традиції світу. Сучасна енциклопедія.
5. Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.
6. Старшинова А. Кулінарне мистецтво .Глорія. Київ .2011. 282с
7. Стахлич Т.М. . Пахольюк О.М. Кулінарне мистецтво. К: Грамота 2008. 125 с.
8. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Технологія продукції у закладах ресторанного господарства". К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.
9. П'єр –Луї Вьель Валер Кулінарне мистецтво. Махаон Україна.2003. 145 с.
10. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. М.: «АСТПРЕСС» 1998. 157с
11. Слащева А.В. Кулінарна майстерність країн світу. К. Кондор, 2003. 205 с.
12. Степанова И.В. Кабаченко С.Б. Фантазии из овощей и фруктов. Клуб семейного досуга 2010. 128с
13. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К. Кондор, 2003. 505 с.

### Інформаційні ресурси

1. Молокулярна кухня [Електронний ресурс]. URL: <https://molekulyarna-kukhnya.webnode.com.ua/zmini-v-suchasnij-kulinariji/>
2. Карвінг - істивне мистецтво [Електронний ресурс]. URL: <https://jisty.com.ua/karving-yistivne-mistetstvo/>
3. Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів [Електронний ресурс]. URL: [http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS\\_METHOD\\_MATERIAL/Shmilyak\\_MK.pdf](http://ovputtp.od.ua/UserFiles/File/SIENS_METHOD_MATERIAL/Shmilyak_MK.pdf)

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	доц. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання
---------------------------------	---

	<p>академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

## ДОКУМЕНТООБІГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Документообіг в готельно-ресторанній справі
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/8
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 18 год. Самостійна робота – 58 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи знань та вмінь про загальні вимоги до складання та оформлення документів, особливості складання службових документів, організацію роботи з документами, сприяти дотриманню стандартів із діловодства в практичній роботі, широкого застосування комп'ютерних систем оброблення та друкування необхідних документів, введення технологічної документації в готельно-ресторанній справі з дотриманням вимог чинних державних стандартів у цій галузі.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> ознайомити студентів з основними видами документів, вимогами, що пред'являються до оформлення документів, ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів, забезпечення зберігання та використання документів, що є в організації.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 2. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 2. Здатність досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем у соціальнокомунікаційних структурах і галузях.</p> <p>ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Документування. Основні поняття.	ведення діловодства	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Номенклатура справ.	ведення діловодства	Питання, тести.

3.	Схема руху вхідної документації в готелі.	ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів	Питання, тести.
4.	Схема проходження вихідних документів у готелі.	ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів	Питання, тести.
5.	Робота з внутрішніми документами в готелі.	ведення документообігу в організації та здійснення контролю за виконанням документів	Питання, тести.
6.	Підготовка справ до архівного зберігання та використання.	забезпечення зберігання та використання документів, що є в організації	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Система електронного документообігу (СЕД).	застосування комп'ютерних систем оброблення необхідних документів	Питання, тести.

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	45
Самостійна практична робота	10
Тестовий контроль знань №1	10
Тестовий контроль знань №2	10
Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	25
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу														
Види навчальної роботи													Підсумковий тестовий контроль	Сума
Поточний контроль									Практичні завдання		Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	Сем 9	ПР 1	ПР 2	ТКЗ-1	ТКЗ-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10		
<b>Max=45</b>									<b>Max=10</b>		<b>Max=20</b>		<b>25</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення	
<b>Методична література</b>	
1.	Глушик С. Сучасні ділові папери. К., А.С.К., 2001
2.	Діденко А.Н. Сучасне діловодство.: Навчальний посібник.4-те вид. Київ: Либідь, 2004. 384 с.
3.	Кулешов С. Г. Документознавство: Історія. Теоретичні основи / УДНДІАСД, ДАКККіМ. Київ, 2000. 160 с.
4.	Зубков М.Г. Мова ділових паперів.Харків, 1999.
<b>Рекомендована література</b>	
<b>Базова</b>	
1.	Блощинська В.А. Сучасне діловодство : Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2005. 320 с.
2.	Асєєв Г. Методологія автоматизації діловодства : документи. Вісник книжкової палати. 11/2004. N11. С.23-26.
3.	Гончарова Н.І. Документаційне забезпечення менеджменту : Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 260 с.

4. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 344 с.
5. Зубенко Л.Г., Немцов В.Д., Чупріна М.О. Ділові папери в менеджменті : Навч. посібник. К.: "ЕксОб", 2002. 272 с.

#### *Допоміжна*

1. Правила №219 — Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219.
2. П(С)БО 9 — Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 9 «Запаси», затверджене наказом Мінфіну України від 20.10.99 р. №246.
3. П(С)БО 16 — Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати», затверджене наказом Мінфіну України від 31.12.99 р. №318.
4. Інструкція №291 — Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Мінфіну України від 30.11.99 р. №291.

#### **Інформаційні ресурси**

- 1.Офіційне Інтернет-представництво Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
2. Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
3. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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>	ас. Чобанюк Вікторія Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vika.chobanyuk@pnu.edu.ua">vika.chobanyuk@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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

## ЕТНІЧНІ КУХНІ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Етнічні кухні
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Вільного вибору студента
<b>Курс/семестр</b>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 8 год. Лабораторні заняття – 22 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> є ознайомлення майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними особливостями та технологіями країн світу.</p>
<p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Етнічні кухні», вивчити традиції та особливості технологій етнічних страв в різних регіонах світу, ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції, вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій етнічних страв у закладах ресторанного господарства, вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах, розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв.</p>
<p><b>Компетентності:</b>            ЗК 5. Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.            ФК 4. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.            ФК 8. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.            ФК 11. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b>            ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.            ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Етнічні кухні Східної Європи та Закавказзя	Знати особливості створення стереотипу народної слов'янської кухні. Знати особливості традицій та культури харчування народів України. Розрізняти	Питання, тести, самостійна практична робота

		кулінарні стилі народів Білорусі, російської та молдавської кухонь. Визначати характерні особливості кулінарних традицій Закавказзя.	
2.	Етнічні кухні Західної Європи	Знати різноманіття етнічних кухонь населення Західної Європи. Розрізняти автентичність та традиції нідерландської національної кухні; традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської, німецької та люксембурзької кухонь. Визначати характерні особливості австрійської кухні та кухні народів Швейцарії.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Етнічні кухні Північної Європи	Знати особливості, традиційні страви та основні гастрономічні технології угорської, польської кухні. Розрізняти смакові вподобання чеської та словацької кухонь, особливий стиль балканської кухні.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Етнічні кухні Центральної Європи	Знати особливості, традиційні страви та основні гастрономічні технології угорської, польської кухні. Розрізняти смакові вподобання чеської та словацької кухонь, особливий стиль балканської кухні.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Поточний контроль											Практичні завдання						Тестовий контроль		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>											<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Рекомендована література

1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.



2. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 104 с.
3. Польова Л.В. Етнічні кухні. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 7–12.
4. Польова Л.В. Кухні народів світу. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 74–78.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Кулінарне мистецтво
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Вільного вибору студента
<b>Курс/семестр</b>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;iid_cat=71&amp;id_cou=5868">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;iid_cat=71&amp;id_cou=5868</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> надати студентам теоретичні знання та практичні навички з вивчення дисципліни «Кулінарне мистецтво» та формування теоретичних і практичних знань щодо застосування вмій та навичок у створенні дизайну кулінарної продукції, формування навичок участі і правил кулінарних змагань. Підготовка студентів до самостійної роботи в умовах сучасної діяльності закладів ресторанного господарства та підприємств, які виробляють продукти харчування на основі прогресивних досягнень науки і техніки.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями в області кулінарії. Набуття студентами теоретичних та практичних знань для створення кулінарної продукції, розробки новітніх технологій харчових продуктів, використання знань у харчовій та біологічній цінності напівфабрикатів а також вплив на них технологічних факторів, строків зберігання.</p> <p><b>Компетентності:</b> ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі. ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію. ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p> <p><b>Програмні результати навчання:</b> ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства. ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації. ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва	Знати історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва. Перші кулінарні книги. Значення та вплив кулінарних книг на формування	Питання, тести, самостійна практична робота

		кулінарних традицій в Україні. Перші кулінарні книги України.	
2.	Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України	Знати діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS). Діяльність Асоціації кулінарів України. Умови членства в Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів та Асоціації кулінарів України.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників.	Знати класифікація конкурсів, вимоги до кулінарних змагань. Види та правила організації та проведення національних змагань. Молодіжні командні змагання, індивідуальні змагання. Організація регіональних змагань. Критерії оцінювання змагань та правила міжнародних змагань.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Моделювання рецептур і технологій страв світу. Умови та вимоги до їх виробництва, моделювання та регулювання рецептур і технологій страв.	Знати умови технологій приготування страв та вимоги до їх виробництва. Моделювання та регулювання рецептур і технологій страв. Особливості підготовки сировини. Технологія сучасних процесів виробництва кулінарної продукції Новітні тенденції оформлення кулінарної продукції.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі.	Знати основні новітні технології в кулінарії. Сучасні тенденції розвитку кулінарного мистецтва в Україні і світі. Відмінність молекулярної кухні від традиційної, використання нових технологій в приготуванні страв.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Карвінг – мистецтво вирізання з овочів та фруктів	Знати історичні аспекти виникнення та розвиток карвінгу. Мистецтво вирізання з овочів та фруктів. Техніка декоративного оформлення страв. Види та правила користування з інструментами для карвінгу.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Основи мистецтва вживання прянощів, приправ в національних кухнях народів світу	Знати класифікація і характеристика прянощів, сумішів, екстрактів, приправ та концентратів Основи і особливості вживання класичних і місцевих прянощів, пряних овочів, а також приправ для утворення і покращення смако-ароматичних властивостей їжі в різних кухнях.	Питання, тести, самостійна практична робота
8.	Розвиток шкіл кулінарної майстерності закордонний досвід та вітчизняні реалії	Знати розвиток шкіл кулінарної майстерності. Закордонний досвід та вітчизняні реалії. Умови та значення кулінарних майстер-класів.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторне заняття	40
Самостійна практична робота	20

Проміжний тестовий контроль	10
Підсумковий тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)		Сума	
Поточний контроль												Практичні завдання									Тестовий контроль
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	Лаб 12	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК 1	ТК 2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Мах= 40</b>												<b>Мах= 20</b>						<b>Мах = 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

6. Ресурсне забезпечення	
<b>Рекомендована література</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Мазаракі А.А., Пересічний М. І., Зубар Н.М., Кутепова Р.Г. Кулінарне мистецтво. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 98 с.</li> <li>Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</li> <li>Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Івано-Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 с.</li> <li>Польова Л.В. Кулінарне мистецтво. Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): Навчально-методичний посібник. За ред. проф. В.М. Клапчука. Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ: «Фоліант», 2017. С. 186–191.</li> <li>Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Пересічна С.М. Опорний конспект лекцій з дисципліни "Технологія продукції у закладах ресторанного господарства". К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007.</li> </ol>	

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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

8. Політика навчальної дисципліни	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський

	національний університет 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.
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

## КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Кухні народів світу
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	Вільного вибору студента
<b>Курс/семестр</b>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 8 год. Лабораторні заняття – 22 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=5868</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>
<p><b>Мета курсу:</b> є ознайомлення майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи з технологічними концепціями виробництва страв та напоїв у закладах ресторанного господарства народів світу, надання знань з наукових основ виробництва та споживання страв і напоїв, які виробляються за етнічними особливостями та технологіями країн світу.</p>
<p><b>Цілі курсу:</b> дати теоретичні знання з курсу «Кухні народів світу», вивчити традиції та особливості технологій кухні народів світу, ознайомитись з факторами, які впливають на етнічні кулінарні традиції, вивчити основні напрями розвитку та впровадження технологій кухні народів світу у закладах ресторанного господарства, вивчити сучасну термінологію, яка використовується в технологічних процесах, розглянути класифікацію сучасних напрямів, які враховують етнічні особливості, розглянути особливості енотехнологій у виробництві страв та напоїв.</p>
<p><b>Компетентності:</b>            ЗК 5. Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.            ФК 4. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.            ФК 8. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.            ФК 11. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b>            ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.            ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p>

<b>3. Структура курсу</b>			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Європи	Знати особливості національної кухні: Франції, Великої Британії, Німецької кухні, Швейцарії, кухні народів Люксембургу і Бельгії, Австрії та	Питання, тести, самостійна практична робота

		Ліхтенштейну, Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції, Ірландії, Прибалтійських країн, Португалії, Іспанії, Італії, Греції, Болгарії, Угорщини та Румунії, Чехії, Словаччини, Албанії, Чорногорії, Сербії, Хорватії, Польщі, України, Білорусії.	
2.	Особливості традицій та харчування, характеристика етнічної кухні країн Закавказзя та Азії	Знати особливості традицій та культури харчування народів Закавказзя, Ізраїлю, Туреччини, Китаю, Індійської кухні, Таїланду, Монголії та Кореї, Середньої Азії, сучасної арабської регіональної кухні, сучасної японської регіональної кухні.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Особливості національних традицій та культури харчування населення Північної та Південної Америки	Знати особливості національної кухні США, Канади, Мексики, Кубинська кухня, Аргентинська кухня, Бразильська кухня, Колумбійська кухня, Чилійська кухня, Уругвайська кухня, Парагвайська кухня.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Особливості національних традицій та культури харчування народів Африки	Знати особливості кухні народів Арабської Республіки Єгипту, Марокканської кухні, Алжиру, Тунісу.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	40
Самостійна практична робота	20
Проміжний тестовий контроль	10
Екзамен	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Поточний контроль											Практичні завдання						Тестовий контроль		Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Лаб 1	Лаб 2	Лаб 3	Лаб 4	Лаб 5	Лаб 6	Лаб 7	Лаб 8	Лаб 9	Лаб 10	Лаб 11	ПР 1	ПР 2	ПР 3	ПР 4	ПР 5	ПР 6	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
<b>Max= 40</b>											<b>Max= 20</b>						<b>Max= 10</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Рекомендована література

1. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів 2015: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.
2. Польова Л.В. Методичні рекомендації з курсу «Етнічні кухні». Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. 104 с.
3. Польова Л.В. Етнічні кухні. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 7–12.

4. Польова Л.В. Кухні народів світу. Навчальні програми фахових дисциплін варіативного циклу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», спеціальностей «Готельна і ресторанна справа» та «Курортна справа» : Методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. С. 74–78.
5. Польова Л.В., Загнибіда Р.П. Етнічні кухні : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 107 с.

<b>7. Контактна інформація</b>	
<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. Польова Леся Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>

<b>8. Політика навчальної дисципліни</b>	
<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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 із заявленої теми
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни



## ОБЛІК І АУДИТ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Облік і аудит
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> допомогти студентам опанувати принциповими положеннями стосовно теорії і практики ведення обліку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, які є необхідними для вирішення практичних задач. Розкрити суть аудиту, мету, основні завдання основи здійснення аудиту фінансового стану та фінансових результатів діяльності готельних комплексів, оформлення результатів аудиту.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> теоретична та практична підготовка студентів з питань документального оформлення господарських процесів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, опанування методикою взаємного контролю діяльності осіб, чия робота відображається в обліку. Засвоїти теоретичні основи організації обліку та особливості ведення фінансового обліку, види та форми звітності, організацію, методіку та планування аудиту в діяльності готельно-ресторанних комплексів, інформаційне забезпечення аудиту.</p>	
<p>ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.</p> <p>ФК 2. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.</p> <p>ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.</p> <p>ФК12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.</p> <p>ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.</p> <p>ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.</p> <p>ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Роль бухгалтерського обліку в управлінні і контролі.	Знати види господарського обліку. Суть і зміст статистичного і оперативного обліку, завдання, значення, види та принципи обліку у сфері готельно-ресторанної справи, основні об'єкти обліку, предмет і метод бухгалтерського обліку.	Питання, тести, практична робота
2.	Основи фінансової звітності підприємства.	Знати суть фінансової звітності підприємства. Склад і загальну характеристику фінансової (бухгалтерської) звітності. Основні вимоги до звітності та принципи її побудови. Особливості складу, форм і змісту звітності у різних країнах.	Питання, тести, практична робота
3.	Документальне оформлення надання послуг готельним господарством	Знати як здійснюється організація розрахунків з гостями, які проживають у готелі і користуються готельними послугами. Характеристику первинних документів з обліку використання номерного фонду. Характеристику основних документів, що застосовуються при наданні готельних послуг при безготівковій формі розрахунку. Вміти заповнювати документи..	Питання, тести, практична робота
4.	Облік активів на підприємствах готельного комплексу.	Знати особливості побудови обліку грошових коштів у касі, на рахунках у банку. Облік розрахунків з підзвітними особами, покупцями, різними дебіторами і кредиторами. Особливості побудови обліку виробничих запасів у готельному комплексі. Особливості обліку наявності та руху малоцінних і швидкозношуваних предметів та їх зносу. Особливості обліку основних засобів в готельних підприємствах. Облік нематеріальних активів.	Питання, тести, практична робота
5.	Облік пасивів на підприємствах готельного комплексу.	Знати суть капіталу та його складові. Облік статутного капіталу та розрахунків з учасниками готельного господарства. Облік пайового капіталу. Облік додаткового капіталу. Облік резервного капіталу. Облік вилученого капіталу. Облік короткострокових кредитів. Облік поточної заборгованості за довгостроковими зобов'язаннями.	Питання, тести, практична робота
6.	Облік доходів, витрат і фінансових	Знати порядок формування та облік доходів за видами діяльності. Основні вимоги до визнання, складу та оцінки	Питання, тести, практична робота

	результатів діяльності готельних підприємств.	<p>доходів. Класифікацію доходів. Облік доходів від звичайної діяльності. Облік доходів від реалізації продукції. Облік інших операційних доходів. Облік доходів від фінансової діяльності.</p> <p>Облік витрат за елементами. Загальні підходи до формування та обліку витрат діяльності. .</p> <p>Фінансовий облік доходу та фінансових результатів від реалізації готельного продукту.</p> <p>Облік фінансових результатів діяльності. Облік використання прибутку підприємства.</p>	
7.	Сутність аудиту.	<p>Знати суть аудиту та його завдання. Виникнення аудиту в світі. Становлення аудиту. Предмет, об'єкти і суб'єкти аудиту. Мета аудиту. Етапи і процедури аудиту.</p> <p>Уміти складати робочі та підсумкові документи аудитора.</p> <p>Знати користувачів аудиту. Інформаційні потреби основних користувачів фінансових звітів.</p>	Питання, тести, практична робота
8.	Методика проведення аудиту та узагальнення результатів	<p>Знати яка відповідальність аудиторів, визначення та оцінку порушень.</p> <p>Вміти проводити узагальнення результатів аудиту, складати аудиторський звіт та висновок. Вміти проводити аудит фінансового стану готельного підприємства та фінансових результатів діяльності.</p>	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Практичне заняття	70
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	20
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Практичні з-тя		10		10		10		10		10		10		10				70
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							10						10					20
<b>Всього за тиждень</b>		10		10		10	10	10		10		10	10	10	10			<b>100</b>

## 6. Ресурсне забезпечення

### Рекомендована література

1. Порядок подання фінансової звітності, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 28.02.2000р. № 419.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
3. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 “Баланс”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
4. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 4 “Звіт про рух грошових коштів”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
5. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 5 “Звіт про власний капітал”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
6. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 6 “Виправлення помилок і зміни у фінансових звітах”, затверджене наказом МФУ від 28.05.99р. № 137.
7. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 “Звіт про фінансові результати”, затверджене наказом МФУ від 31.03.99р. № 87.
8. Закон України " Про аудит фінансової звітності та аудиторську діяльність" від 21.12.2017 р. із змінами і доповненнями;
9. Закон України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні” від 16.07.1999 р., № 996-XIV // [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua).
10. Закон України “Про господарські товариства” від 19.09.1991 р., № 1576-XII, зі всіма змінами та доповненнями // [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua).
11. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2000 р. № 419 “Про затвердження порядку подання фінансової звітності” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.
12. Наказ Міністерства фінансів України № 291 від 30.11.99 р. “Про затвердження Плану рахунків бухгалтерського обліку та Інструкції про його застосування” . Нове діло. – 2000. – № 15 (34). – 13-20 жовтня.
13. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності” від 31.03.1999 р. № 87.
14. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку № 2 “Баланс” від 31.03.1999 р. № 87.
15. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджений наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.
16. Інструкція про застосування Плану рахунків бухгалтерського обліку АКТИВІВ, капіталу, зобов'язань і господарських операцій підприємств і організацій, затверджена наказом Міністерства фінансів України від 30 листопада 1999 р. № 291.
17. Перелік типових документів, що створюються в діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, інших установ, організацій і підприємств, із зазначенням термінів зберігання документів, затверджений наказом головного верховного управління при Кабінеті Міністрів України від 20 липня 1998 р. № 41.
18. Національні положення (стандарти) бухгалтерського обліку:
  - 3 "Звіт про фінансові результати",
  - 5 "Звіт про власний капітал",
  - 9 "Запаси",
  - 10 "Дебіторська заборгованість",
  - 11 "Зобов'язання",
  - 15 "Дохід",
  - 16 "Витрати".
19. Агафонова Л.Г. Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Навч. посібник. К. :Знання України, 2002. 358 с.
20. Балченко З.А., Балченко І.В., Балченко С.О. «Бухгалтерський, фінансовий облік на підприємствах сфери послуг (туристичні фірми готельне господарство)» Практикум. К. 2004р. 175с.

21. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях України: Навчальний посібник Київського університету туризму, економіки і права (КУТЕП). К.: КУТЕП, 2006. 232 с.
22. Голов С.Ф., Костюченко В.М. Бухгалтерський облік за міжнародними стандартами. К.: «Лібра», 2001 р. 839 с.
23. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві. Київ. 2005. 353 с.

#### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	доц. Орлова Віра Василівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:vira.orlova@pnu.edu.ua">vira.orlova@pnu.edu.ua</a>

#### **8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<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

## ОБСЛУГОВУВАННЯ В БАРАХ

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Обслуговування в барах
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	4/8
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 Лабораторні заняття – 24 год. Самостійна робота – 50 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>

### 2. Опис дисципліни

<p><b>Мета курсу:</b> вивчення торгово-економічної діяльності сучасних барів, їх типізацію і організаційну структуру, ознайомлення з компонентами, які використовуються для приготування змішаних напоїв і коктейлів, питання створення і виробництва цих напоїв; формування здобувачами теоретичних знань з наукових основ зберігання та споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, бармена, баристою.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо нових тенденцій в обслуговуванні споживачів, особливостей організації роботи бармена, сомельє, баристи; отримання навичок роботи та їх застосування на підприємствах ресторанного бізнесу.</p>
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 04. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.</p> <p>ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.</p> <p>ФК 7. Здатність організувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.</p> <p>ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.</p> <p>ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.</p> <p>ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.</p>
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 7. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізу тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.</p> <p>ПРН 9. Здатність вирішувати питання раціонального використання площі і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.</p>

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
---	------	---------------------	----------

1.	Особливості організації і функціонування барів	Знати зміст і завдання дисципліни «Обслуговування в барах». Знати особливості організації та функціонування барів.	Питання, тести, практична робота
2.	Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	Знати класифікацію барів за рівнем обслуговування. Вміти розрізняти типи барів за номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції. Знати організацію постачання в барах.	Питання, тести, практична робота
3.	Правила складання барної карти для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі.	Знати правила складання меню для барів різної спеціалізації. Знати барну карту. Знати форми підготовки столової білизни та приладдя в торговому залі. Знати основні правила та форми обслуговування споживачів у барах. Вміти організувати підготовку бару до обслуговування гостей. Знати порядок і форми розрахунку. Знати раціональну організацію процесів обслуговування, сучасних методів і форм обслуговування споживачів.	Питання, тести, практична робота
4.	Основні види столового посуду і наборів у барах. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.	Знати основні види столового посуду і наборів. Знати про форми зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Знати призначення столового посуду для різних видів напоїв.	Питання, тести, практична робота
5.	Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	Навчитись організувати робоче місце. Знати загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації. Знати перелік необхідного персоналу для повноцінної, безперервної роботи діючого бару. Знати техніку безпеки при роботі в барах. Знати санітарні вимоги до персоналу, відповідність санітарним вимогам продукції та кулінарних виробів у барі.	Питання, тести, практична робота
6.	Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	Володіти знаннями про класифікацію та способи приготування змішаних напоїв. Вміти застосовувати на практиці знання технології приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр». Орієнтуватися у характеристиці асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування	Питання, тести, практична робота
7.	Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	Знати характеристику механічного, теплового та холодильного устаткування барів. Орієнтуватися в асортименті та характеристиці механічного устаткування, що використовується в барах, асортименті та характеристиці теплового устаткування, що використовується за барною стійкою, асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.	Питання, тести, практична робота
8.	Основи організації роботи сомельє. Винна карта.	Знати асортимент і характеристику інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується баристо для обслуговування гостей напоями. Знати все про кавові зерна;	Питання, тести, практична робота

		пам'ятати рецепти приготування кави; вміти обслуговувати і працювати з обладнанням.	
--	--	---	--

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	60
Самостійна робота	10
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні (8 семестр)																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Лабораторні з-тя			5	5/5	5	5		5	5/5	5	5		5	5				60
Самостійна р-та															10			10
Проміжний тестовий контроль							15					15						30
Всього за тиждень			5	10	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	15	15		100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Рекомендована література</b>
1. Архіпов В.В., Іванникова Є.І., Іванникова Т.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: Навчальний посібник. К.: Фірма «Інкос», 2010. 360 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с
3. Беляєва П.М. Усе про ресторанний бізнес. Донецьк ТОВ «ВКФ БАО», 2009. 544 с.
4. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса . М.: Авангард, 2013. 256 с.
5. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч. пос. Д. ДонДУЕТ, 2013. 70с.
6. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Повстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
7. Мялковський О. В. Барна справа: підручник. К.: Кондор, 2017. 376 с.
8. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков. К.: Центр учебной литературы, 2015. 360с.
9. Матюшенко Р.В. Барна справа та організація роботи сомель [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навчання К.: НУХТ, 2014. 156 с
10. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів. «Магнолія 2006». 2016. 288 с.
11. П'ятницька Н. О Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
12. Ростовський В. С., Шаман С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури. 2011. 395 с.
13. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2012.



14. Слащева А.В., Клименко А.В. Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2017. 48 с.

15. Чалова Н.В. Сучасна енциклопедія найвідоміших алкогольних і безалкогольних напоїв, приготовлених власноруч. Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2009. 288с.

#### Інформаційні ресурси

16. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електронний ресурс] URL: [https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2001\\_09\\_13](https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2001_09_13)

17. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс] URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=82702](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82702)

18. Методичні вказівки для практичних занять [Електронний ресурс] URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/24360/1/.pdf>

19. ДСТУ 3278-95 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення [Електронний ресурс] URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=63837](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=63837)

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	асис. Румянцева Ірина Богданівна
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua">iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).

<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час лабораторних занять за участь у майстер-класах (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

# ОСНОВИ ПОДАТКОВОЇ ПОЛІТИКИ В УКРАЇНІ

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Основи податкової політики в Україні
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	4/7
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?%20mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=250</a>

## 2. Опис дисципліни

**Мета:** вивчення дисципліни орієнтоване на глибоке та ґрунтовне засвоєння студентами теоретичних та практичних аспектів податкової політики в Україні, організації роботи фіскальних органів, визначення, узгодження та сплати податкових платежів, реалізації стратегії добровільної сплати податків, порядку обчислення, декларування та погашення податкових зобов'язань з основних бюджетоутворюючих податків. Ця дисципліна відноситься до дисциплін циклу фахової підготовки, які формують професійний рівень майбутніх фахівців галузі гостинності. Дисципліна «Основи податкової політики в Україні» охоплює методологічні засади сутності податків, проблематику податкової політики, основ податкового менеджменту та податкового адміністрування, порядку обчислення та сплати податків і окремих неподаткових платежів

**Цілі курсу:** є з'ясування актуальних питань щодо формування податкової політики країни, організації податкового регулювання економічних та соціальних процесів, механізму дії окремих інструментів податкового регулювання, а також особливостей реалізації регулюючої функції податків в системі оподаткування України.

**Компетентності:**

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.

ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку.

Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.

ФК 4. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля..

ФК 7. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах.

ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств.

ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.

ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.

ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.

ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.

ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.

ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	СУТНІСТЬ ТА ВИДИ ПОДАТКІВ	Необхідність і сутність податків. Історія зародження та становлення податків. Податки в системі доходів Державного та місцевих бюджетів. Визначення податків, їх ознаки. Функції податків. Фіскальна функція та механізм її реалізації. Податки як основа фінансової бази держави. Розподільчо-регулююча функція. Основні напрями податкового регулювання економіки і соціальної сфери. Термінологія оподаткування. Елементи податку: платник податку, носій податку, об'єкт оподаткування, джерело сплати податку, одиниця оподаткування, податкова ставка. Податкова база. Методи побудови податкових ставок, тверді й процентні ставки. Види процентних ставок: пропорційні, прогресивні, регресивні, комбіновані. Проста й складна прогресії оподаткування. Проблема оптимізації ставки оподаткування. Класифікації податків, її ознаки. Поділ податків за формою взаємовідносин платника і держави на прямі та непрямі. Класифікація податків за економічною ознакою об'єкта оподаткування податки та доходи, капітал і споживання. Класифікація податків за ознакою органів державної влади, які їх встановлюють: загальнодержавні й місцеві податки. Класифікація податків залежно від способів їх стягнення: розкладові і окладові. Класифікація податків за	Питання, тести, практична робота

		порядком зарахування до бюджету: закріплені та регулюючі.	
2.	ПОДАТКОВА СИСТЕМА ТА ПОДАТКОВА ПОЛІТИКА ДЕРЖАВИ	Визначення податкової системи і основні вимоги до неї. Оптимізація співвідношення фіскальної достатності, економічної ефективності і соціальної справедливості. Податкова структура, фактори, що її визначають. Обсяг видатків бюджету, як база побудови податкової системи. Рівень централізації валового продукту в державі, проблема його оптимізації. Принципи вигоди і принципи платоспроможності. Крива Лоренца і коефіцієнт Джіні. Наукові принципи побудови податкової системи, їх розвиток. Принципи оподаткування В. Мірабо (оподаткування джерела доходів, пропорційність оподаткування доходів, мінімальні витрати оподаткування). Принципи оподаткування А.Сміта: справедливість, визначеність, зручність і дешевизна. Податкові принципи А. Вагнера: достатність і динамізм податків, правильний вибір податкових джерел, справедливість, зручність і дешевизна. Принципи вигоди і пожертвування П. Самуельсона. Проблеми побудови податкової системи в Україні та напрями її удосконалення на сучасному етапі. Податкова політика: поняття та напрями. Фактори, що визначають напрями і характер податкової політики. Критерії податкової політики. Фіскальна достатність та економічна ефективність і соціальна справедливість. Стабільність і гнучкість податкової політики, їх взаємозв'язок. Суть та інструменти податкового регулювання ринку. Податкова політика України в сучасних умовах.	Питання, тести, практична робота
3.	ПОДАТКОВЕ АДМІНІСТРУВАННЯ ТА ПОДАТКОВИЙ МЕНЕДЖМЕНТ	Зміст та нормативне забезпечення податкового адміністрування. Права та обов'язки платників податків, їх облік у фіскальних органах. Державна фіскальна служба України: завдання, функції та принципи роботи. Структура Державної фіскальної служби України. Організаційна структура та функції територіальних органів державної фіскальної служби. Права й відповідальність працівників фіскальної служби, їх персональні звання та соціальний статус. Правове регулювання оподаткування. Вимоги до законодавчих актів та інструктивних документів, які регулюють оподаткування. Ієрархія нормативних документів.	Питання, тести, практична робота

		Конфлікт інтересів суб'єктів податкових відносин та порядок його вирішення. Порядок приймання податкових декларацій і розрахунків, їх обробка. Податковий менеджмент: сутність, види та загальні риси. Податковий контроль. Відповідальність платників. Комп'ютеризація податкової роботи.	
4.	ПОДАТОК НА ДОДАНУ ВАРТІСТЬ	Сутність, фіскальна роль, призначення та еволюція податку на додану вартість. Елементи податку: об'єкт оподаткування, платники і ставки податку, пільги в оподаткуванні податком на додану вартість. Реєстрація платників податку. Механізм обчислення і сплати податку. Податкове зобов'язання та податковий кредит. Дата виникнення податкового зобов'язання та права на податковий кредит. Податкові накладні: призначення та порядок оформлення. Реєстри податкових накладних. Вантажно-митні декларації та інші документи, які дають право на податковий кредит. Податковий період. Строки сплати податку та подання звітності. Декларація по податку на додану вартість: зміст, порядок заповнення та подання до фіскальних органів. Порядок та проблема відшкодування податку на додану вартість. Фіскальний досвід відшкодування. Альтернативні способи відшкодування.	Питання, тести, практична робота
5.	АКЦИЗНИЙ ПОДАТОК	Акцизний податок як форма специфічних акцизів. Світовий досвід акцизного оподаткування. Організація акцизного оподаткування в Україні. Платники акцизного податку, об'єкт оподаткування. Перелік підакцизних товарів і ставки акцизного податку. Методика обчислення сум акцизного податку, що підлягають сплаті до бюджету. Складання та подання декларації з акцизного податку. Податкові пільги. Строки сплати акцизного податку. Особливості сплати акцизного податку при реалізації алкогольних напоїв і тютюнових виробів. Марки акцизного податку, їх призначення, порядок отримання, використання та звітності.	Питання, тести, практична робота
6.	МИТО І МИТНА ПОЛІТИКА	Економічна сутність та призначення мита. Мито в системі доходів бюджету. Мито, як регулятор міжнародного бізнесу та процесів споживання. Митна політика. Класифікація мита. Термінологія митної справи: митна територія та митний кордон, імпорт, експорт та транзит товарів, митна декларація і декларанти. Платники і ставки мита. Порядок сплати мита. Пільги для	Питання, тести, практична робота

		юридичних та фізичних осіб. Справляння мита та його перерахування в бюджет. Митні органи України: функціональне призначення та організація діяльності. Основні тенденції та напрямки митного оподаткування у світовій фіскальній практиці.	
7.	ОПОДАТКУВАННЯ ПРИБУТКУ ПІДПРИЄМСТВ	Еволюція оподаткування доходів юридичних осіб в Україні. Податок на прибуток підприємств в системі доходів бюджету: фіскальна роль та тенденції. Платники і ставки податку на прибуток. Алгоритм визначення об'єкта оподаткування. Порядок обчислення та сплати податку на прибуток. Різниці, що виникають при оподаткуванні прибутку підприємств. Амортизація для цілей оподаткування прибутку: особливості та порядок обчислення. Особливості оподаткування окремих видів діяльності та операцій. Пільги з податку на прибуток, види пільг та їх економіко-фіскальне значення. Податкова звітність з податку на прибуток: склад та порядок заповнення. Контроль за сплатою податку на прибуток підприємств до бюджету.	Питання, тести, практична робота
8.	ОПОДАТКУВАННЯ ДОХОДІВ ФІЗИЧНИХ ОСІБ.	Засади оподаткування доходів фізичних осіб у світовій фіскальній практиці. Бюджетна роль податку на доходи фізичних осіб. Особливості нарахування податку на доходи фізичних осіб: платники, об'єкти оподаткування, соціальна пільга та податкова знижка, ставки податку. Порядок перерахування податку до бюджету. Особливості оподаткування окремих видів доходів. Оподаткування доходів від зайняття підприємницькою діяльністю та інших доходів. Алгоритм справляння та роль військового збору. Єдиний податок для платників – суб'єктів підприємницької діяльності. Порядок визначення доходів та їх склад для платників єдиного податку. Ставки єдиного податку. Податковий (звітний) період. Порядок нарахування та строки сплати єдиного податку. Ведення обліку і складення звітності платниками єдиного податку. Особливості нарахування, сплати та подання звітності з окремих податків і зборів платниками єдиного податку. Порядок обрання або переходу на спрощену систему оподаткування, або відмови від спрощеної системи оподаткування. Порядок реєстрації та анулювання реєстрації платників єдиного податку.	Питання, тести, практична робота

		Відповідальність платника єдиного податку. Необхідність та уроки реформування порядку оподаткування доходів населення в Україні.	
9	МАЙНОВЕ ОПОДАТКУВАННЯ ТА РЕНТНІ ПЛАТЕЖІ	Необхідність та об'єкти оподаткування майновими податками в державах із ринковими системами господарювання. Склад податку на майно. Податок на нерухоме майно, відмінне від земельної ділянки. Транспортний податок. Туристичний збір. Збір за місця для паркування транспортних засобів. Платники земельного податку. Об'єкти оподаткування земельним податком. База оподаткування земельним податком. Оподаткування земельних ділянок, наданих на землях лісгосподарського призначення. Пільги щодо сплати земельного податку для фізичних та юридичних осіб. Земельні ділянки, які не підлягають оподаткуванню земельним податком. Особливості оподаткування платою за землю. Податковий період для плати за землю. Порядок обчислення плати за землю. Строк сплати плати за землю. Індксація нормативної грошової оцінки земель. Склад та характеристика рентної плати. Рентна плата за користування надрами: специфіка нарахування. Рентна плата за спеціальне використання водних та лісових ресурсів Відповідальність платників рентної плати та контроль за її справлянням	Питання, тести, практична робота
10	ЕКОЛОГІЧНИЙ ПОДАТОК	Платники екологічного податку. Об'єкт та база оподаткування. Ставки податку за викиди в атмосферне повітря забруднюючих речовин стаціонарними джерелами забруднення. Ставки податку за скиди забруднюючих речовин у водні об'єкти. Ставки податку за розміщення відходів у спеціально відведених для цього місцях чи на об'єктах. Ставки податку за утворення радіоактивних відходів (включаючи вже накопичені). Ставки податку за тимчасове зберігання радіоактивних відходів їх виробниками понад установлені особливими умовами ліцензії строк. Порядок обчислення екологічного податку. Порядок подання податкової звітності та сплати податку. Екологічне оподаткування у світовій фіскальній практиці.	Питання, тести, практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

<b>Види навчальної роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
-------------------------------	------------------------------------



Лекція	0
Семінарське заняття	50
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	30
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5	5	5	5	5		5	5	5	5	5						50
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							15						15					30
Екзамен																		
Всього за тиждень		5	5	5	5	5	15	5	5	5	5	5	15		20			100

#### 6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
<b>Методична література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Адміністрування податків, зборів, платежів: навч. посіб. за заг. ред. В.П. Хомутенко Одеса: «Атлант», 2015. 314 с.</li> <li>2. Зайцев О. В. Податковий менеджмент : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 308 с.</li> <li>3. Крисоватий А. І. Податковий менеджмент : навч. Посіб. Тернопіль : Карт бланш, 2014. 304 с.</li> <li>4. Крисоватий А. І. Стратегічні орієнтири формування і реалізації фіскальної політики України: монографія. Тернопіль: Вектор, 2012. 356 с.</li> <li>5. Крисоватий А.І. Домінанти гармонізації оподаткування: національні та міжнародні вектори : монографія . Тернопіль : Підручник і посібник, 2010. 248 с.</li> <li>6. Крисоватий А.І. Муніципальна боргова політика: теоретичні концепти та практика реалізації в Україні. Львів: Українська академія друкарства, 2017. – 220с.</li> <li>7. Крисоватий А.І. Наукові основи фіскальної теорії. Навчальний посібник. Тернопіль: ТНЕУ, 2017 246 с.</li> <li>8. Луцик А.І. Адміністрування податків. Навчальний посібник. Тернопіль: ТНЕУ, 2017. 282 с.</li> <li>9. Митна справа : підруч. за ред. А. І. Крисоватого. Тернопіль : ВПЦ «Екон. думка ТНЕУ», 2014. 540 с.</li> <li>10. Податкова політика України : навч. посіб. за ред. П. В. Мельника. Київ: Знання України, 2010. 505 с.</li> <li>11. Податкова система: Навчальний посібник. за заг. ред. Андрущенко В. Л. Київ: «Центр учбової літератури», 2015. 416 с.</li> <li>12. Податкова система: Навчальний посібник. за ред. В.Г. Баранової. Одеса: ВМВ, 2014. 344 с.</li> </ol>
<b>Рекомендована література</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Буряк О. П. Податковий менеджмент : підручник. Київ: Ліра-К, 2014. 352 с.</li> <li>14. Головка М. Й. Аналіз сучасного стану індикаторів розвитку, стійкості та ефективності функціонування податкової системи України. Економічний форум. 2018. № 1. С. 261-265.</li> <li>15. Гонта О. І. Податкова система України: сучасний стан та напрями вдосконалення. Вісник Черкаського університету. Серія : Економічні науки. 2017. № 4(1). С. 3-9.</li> <li>16. Диха М. В. Податкова система як складник забезпечення розвитку соціально-економічної системи України. Сучасні питання економіки і права. 2018. Вип. 1. С. 86-99.</li> <li>17. Пасічний М. Фіскальна результативність податкової системи України. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. 2018. № 3. С. 116-130.</li> </ol>

### Інформаційні ресурси

18. Бюджетний кодекс України від 08.07.2010 № 2456-VI із змінами та доповненнями [Електронний ресурс] / Офіційний веб-сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2456-17>.
19. Митний кодекс України від 13.03.2012 № 4495-VI (редакція від 24.07.2015) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4495->
20. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI (редакція від 13.08.2015) [Електронний ресурс] / Офіційний сайт Верховної Ради України. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>
21. Офіційний веб-сайт Державної фіскальної служби України ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>

### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач Гостьові лектори</b>	доц. Новосолов Олександр Васильович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua">alexandr.novosiolov@pnu.edu.ua</a>

### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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. 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).
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).

<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни.

## ТУРИСТИЧНІ ЦЕНТРИ СВІТУ

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Туристичні центри світу
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<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>	3/5
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_c at=71&amp;id_cou=1807</a>

<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> забезпечення належного рівня підготовки майбутніх спеціалістів знаннями про специфіку, принципи та закономірності розвитку країн світу, про особливості їх природно-рекреаційного, історико-культурного та економічного потенціалу, а також закріплення методології туристичного вивчення країни, формування фахового світогляду щодо територіальної організації та умов розвитку туризму в країнах і регіонах світу.</p> <p><b>Цілі курсу:</b> засвоєння теоретико-методологічних засад дисципліни»; формування у студентів системи знань про цілісність світового господарства; розуміння принципів туристичного районування світу та застосування регіонального підходу до туристичної оцінки країн і регіонів світу; здобуття вміння вільно орієнтуватися у широкому ресурсному спектрі регіонів та країн світу; засвоєння структури та методики проведення комплексної туристичної характеристики країни; здобуття практичних навичок у підготовці вичерпної фахової інформації про розвиток туристичних регіонів світу, країн та їх туристичних центрів.</p>	
<p><b>Компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства і природи, духовної культури.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.</p> <p>ФК 7. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля.</p> <p>ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.</p> <p>ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.</p>	
<p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <p>ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.</p> <p>ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.</p>	

<b>3. Структура курсу</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>
1.	Тема 1. Туристичне країнознавство як навчальна дисципліна	Знати: сучасні підходи до тлумачення «країнознавства»; функції і завдання країнознавства, дисциплінарний характер науки країнознавства; еволюцію країнознавчої наукової думки; наукові школи країнознавства; предмет країнознавства; програму і підходи країнознавчого дослідження; принципи і закономірності країнознавства.	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Тема 2. Туристичне регіоназнавство	Знати основи районування, як основного методу країнознавчого дослідження; принципи та критерії районування; поняття регіону; регіоналізацію; підходи до визначення регіонів, їх різномасштабність; межі регіону; історико-географічні регіони; сучасні підходи до регіонального поділу світу.	Питання, тести, самостійна практична робота
3.	Тема 3. Загальна характеристика країни	Знати що таке: географічні характеристики країн з точки зору туризму; опис території країни, її властивості та склад; географічне положення як умову розвитку туризму в країні.	Питання, тести, самостійна практична робота
4.	Тема 4. Характеристика країни як туристичної дестинації	Вміти характеризувати туристичну інфраструктуру країни. Знати митні правила, обмеження та туристичні формальності країни.	Питання, тести, самостійна практична робота
5.	Тема 5. Європейський туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику європейського туристичного регіону, провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота
6.	Тема 6. Близькосхідний туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику Близькосхідного туристичного регіону; туристичне районування та зонування території країн Південно-Західної Азії, Єгипту та Лівії; провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Тема 7. Південно-Азійський туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику Південно-Азійського туристичного регіону; провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму; природну атрактивність країн регіону та	Питання, тести, самостійна практична робота

		багатство культурно-історичної спадщини.	
8.	Тема 8. Азійсько-Тихоокеанський туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику Азійсько-Тихоокеанського туристичного регіону. Туристичне районування та зонування території країн Південно-Східної, Східної Азії, Австралії та Океанії; провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота
9.	Тема 9. Африканський туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику Африканського туристичного регіону; туристичне районування та зонування території країн, Африки (крім Лівії та Єгипту); провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота
10.	Тема 10. Американський туристичний макрорегіон	Знати структуру та загальну характеристику Американського туристичного регіону; туристичне районування та зонування території країн Північної, Південної, Центральної Америки, острівних країн і територій Карибського басейну; провідні туристичні країни регіону, їх туристичні центри, розвинені види туризму.	Питання, тести, самостійна практична робота

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Проміжний тестовий контроль	25
Екзамен	40
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

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

Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тестовий контроль (екзамен)	Сума
Поточний контроль							Тестовий контроль			
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	ТК-1	ТК-2		
5	5	5	5	5	5	5	10	15		
<b>Max= 35</b>							<b>Max= 25</b>		<b>40</b>	<b>100</b>

#### 6. Ресурсне забезпечення

##### Методичне забезпечення

1. Вацеба В. Я. Туристичне країнознавство : [конспект лекцій]. Чернівці : Рута, 2003. 32 с.
2. Масляк П. О. Країнознавство : [підручник]. / 2-ге вид., випр. К. : Знання, 2008. 292 с.

3. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : [підручник]. К. : Знання, 2008. 661 с.

#### Рекомендована література

##### Базова

1. Безуглий В. В. Економічна і соціальна географія зарубіжних країн : [навчальний посібник]. К. : ВЦ «Академія», 2005. 704 с.
2. Довгань Г. Д., Сиротенко А. Й., Стадник О. Г. Країнознавство : [довідник]. Х. : Веста : Вид-во «Ранок», 2009. 480 с.
3. Масляк П. О. Країнознавство : [підручник] / 2-ге вид., випр. К. : Знання, 2008. 292 с.
4. Страны мира : [энциклопедический справочник / под ред. С. А. Семеницкого]. Смоленск : Русич, 2001. 624 с.
5. Туристичне країнознавство : країни лідери туризму : [навчальний посібник / під ред. проф. О. О. Любіцевої]. К. : Альтерпрес, 2008. 436 с.

##### Допоміжна

1. Бейдик О. О. Рекреаційне районування : [Т. 3]. К. : Видавництво імені М. П. Бажана, 1990. 120 с.
2. Бейдик О. О. Словник-довідник з географії туризму, рекреації та рекреаційної географії. К. : Інститут туризму федерації профспілок України, 1998. 130 с.
3. География международного туризма : Зарубежные страны : [учебное пособие / [авт.-сост. Л. М. Гайдукевич, С. А. Хомич, В. А. Клицунова и др.]. Мн. : Аверсэв, 2004. 252 с.
4. География международного туризма : Страны СНГ и Балтии : [учебное пособие / [авт.-сост. Л. М. Гайдукевич, С. А. Хомич и др.]. Мн. : Аверсэв, 2004. 252 с.
5. Косолапов А. Б. Туристское страноведени. Европа и Азия. М. : КноРус, 2005. – 400 с.
6. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : [підручник]. К. : Знання, 2008. 661 с.
7. Романов А. А., Саакянц Р. Г. География туризма : [учебное пособие]. М. : Советский спорт, 2002. 464 с.
8. Самойленко А. А. География туризма. Ростов на Дону : Феникс, 2006. 368 с.
9. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму : теорія, методологія, реалії бізнесу. К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. 537 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>	проф. Клапчук Володимир Михайлович
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua">volodymyr.klapchuk@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. 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 ДВНЗ «Прикарпатський національний університет 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.
<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





**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА :  
СИЛАБУСИ**

***НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК***

***(за загальною редакцією проф. Володимира Клапчука)***

Підписано до друку 07.01.2022 р. Формат друку А4. Ум. друк. арк. – 35,25. Замовлення № 01/01/2022.  
Наклад 100 прим.