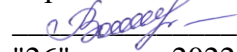


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



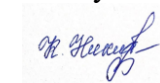
ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Вікторія БОЙКО
"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
й іноземних мов ХДАЕУ
від "26" серпня 2022 року №1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОСНОВИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

Освітня програма – Туризм

Спеціальність – 241 Туризм

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Основи індустрії гостинності
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Круковська Олена Володимирівна; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у готелях і ресторанах, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	м. 0501020626, elenakrukovska@ukr.net, kafturbiz@gmail.com
Графік консультацій	Консультації online: Viber +30501020626, Zoom https://us05web.zoom.us/j/8416419949?pwd=NTB1YklQeTZXaDhpSIBZVFVIM0ZPd09
Програма дисципліни	
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Основи індустрії гостинності» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів в закладах готельно-ресторанного господарства України їх взаємозв'язків, і розвиває у здобувачів вищої освіти практичні навички аналізу державного та регіонального ринку готельних і ресторанних послуг. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні досягти певних результатів навчання. Вони сформуєть комплекс компетенцій, що дозволять: <ul style="list-style-type: none">– кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов'язки;– володіти термінологією у сфері готельних та ресторанних послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанних послуг;– знати історичні закономірності та історію виникнення та розвитку готельно-ресторанної індустрії.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	сформувати у здобувачів мислення, що базується на знанні основ гостинності, комплексної уяви про сутність гостинності та її складові для практичної діяльності на ринку готельних та ресторанних послуг, ознайомити з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, розвину професійну культуру та сформувати компетентності.
-----------------------------------	---

Завдання вивчення дисципліни	<ul style="list-style-type: none"> – ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності; – розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; – проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; – розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності; – проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; – розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.
-------------------------------------	--

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії
Спеціальні (фахові)	ФК15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. ФК19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів. ФК26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	ПР 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. ПР 09. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПР 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. ПР19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2
Семестр	3
Курс	2
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова

<p>Пререквізити</p>	<p>Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: <u>Історія суспільства, державності та господарства України</u> (знати історію та форми розвитку готельно-ресторанного бізнесу) <u>Економічна теорія</u> (вміння належно використовувати статистичну інформацію, отриману з першоджерел та вторинних джерел для своєї професійної діяльності, формування сучасного економічного мислення щодо відповідних тенденцій розвитку готельної справи в Україні, глибокого комплексного розуміння проблем управління підприємствами готельного бізнесу та опанування навичок їх практичного розв'язання) <u>Сервіс і дизайн</u> (знати санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень, вміти проектувати послуги гостинності використовуючи матеріали діючих стандартів). <u>Іноземна мова (англійська)</u> (вміння ознайомлюватися із загальноприйнятими світовими стандартами, користуватися англомовними сайтами, читати фахову літературу в оригіналі, самостійно брати участь у міжнародних конференціях, семінарах і тренінгах) <u>Інформаційні системи і технології</u> (вміння використовувати комп'ютерні мережі, Інтернет, інтернет-технології, програмні продукти наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів в гостинному бізнесі). <u>Психологія управління</u> (вміння взаємодіяти з людьми та впливати на їх поведінку, вміння використовувати психологічні технології роботи з персоналом, аналізувати дії персоналу). <u>Бізнес-етика</u> (вміння дотримуватись етичних норм бізнесу, що забезпечить організаціям позитивне сприйняття в суспільстві їх діяльності й відчутну економічну вигоду). <u>Правознавство/ Основи конституційного права</u> (знання загальних засад конституційного ладу України, системи конституційних прав, свобод та обов'язків, способів їх реалізації; вміння характеризувати і тлумачити норми Конституції та чинного законодавства України, грамотно оцінювати юридичні факти, розмежовувати види правопорушень та юридичної відповідальності; вміння аналізувати склад правопорушення та підстави відповідальності) <u>Безпека життєдіяльності / Охорона праці</u> (знання правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни) <u>Культурологія</u> (знання етичних та естетичних аспектів в бізнесі, принципів професійної поведінки персоналу) <u>Політологія і соціологія</u> (вміння визначати специфічний соціологічний кут погляду на суспільні явища та процеси, знання основних методів соціологічних досліджень)</p>
<p>Постреквізити</p>	<p><u>Web дизайн</u> (знання особливостей розміщення і пересилки документів по мережі Інтернет, вміння вибирати засоби, методи і технології для створення Web-сторінок і Web-сайтів, розміщувати створені документи в мережі Інтернет) <u>Економіка ГРБ і туризму</u> (знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур) <u>Маркетинг в ГРБ і туризмі</u> (знання особливостей цифрового маркетингу, вміння орієнтуватися в цінній політиці готельних послуг, оцінювати споживачів, переваги конкурентів) <u>Інфраструктура ГРБ</u> (знання системи управління готельним господарством)</p>

	<p><u>Паблік релейшен</u> (знання понять «імідж» і «репутація», ролі зв'язків з громадськістю в індустрії гостинності, вміння підтримувати та оновлювати інформаційне наповнення сайту організації)</p> <p><u>Основи кулінарного туризму. Етнічні кухні</u> (знання головних мотивів туризму, видів туризму)</p> <p><u>Трудове право</u> (знання видів робочого часу і часу відпочинку, особливості трудової дисципліни, види дисциплінарних стягнень, види матеріальної відповідальності)</p>
--	--

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30
Практичні / Семінарські	30
Лабораторні	-
Самостійна робота	60
Форма підсумкового контролю	екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: MS Office.
Обладнання	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем.

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати – % від загальної суми балів за конкретне заняття).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно

	ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 Вступ до гостинності та туризму							
1	Тема 1	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура	2		-	-	
2	Тема 1	Індустрія гостинності: поняття, сутність, структура	2		4	6	4
	Тема 2	Особливості історичного розвитку індустрії гостинності та туризму	2		2	6	4
3-4	Тема 3	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	2		2	-	
	Тема 3	Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція	2		2	6	4
5-6	Тема 4	Організація готельного господарств та туризму	2		2	6	4
	Тема 5	Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування	2		-	-	

7	Тема 5	Ресторанний бізнес: історія розвитку, класифікація підприємств громадського харчування	2		4	6	4
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1	-		-	-	12
Змістова частина 2 Основи менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності							
8-9	Тема 6	Вступ до менеджменту гостинності та туризму	2		2	2	
	Тема 6	Вступ до менеджменту гостинності та туризму	2		2	4	4
11-10	Тема 7	Процес прийняття і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	2		2	8	4
	Тема 8	Основи маркетингу в індустрії гостинності та туризму	2		2	4	
12-13	Тема 8	Основи маркетингу в індустрії гостинності та туризму	2		2	4	4
	Тема 9	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2		-	4	
14-15	Тема 9	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2		4	4	4
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	12
	Сума		30		30	60	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуальнодиференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання. На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять
---------------	---

	включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Використовуються наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач. В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач. При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю. Наприклад: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, звіт, реферат, есе, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.
Підсумковий контроль
Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)											Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1					Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	ПК ЗЧ 2		
Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 12	Max 4	Max 4	Max 4	Max 4	Max 12	Max 40	Max 100

11. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	Задовільно
35-59	FX	Незадовільно
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

12. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с. 3. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с. 4. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с. 5. Мальська М.П., Мандюк Н.Л. Основи маркетингу у туризмі/ Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.336 6. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2020.-472 с.
---------------------------	--

	<p>7. Іздор Шарп, Алан Філіпс. Four Seasons: історія бізнес філософії компанії./ Іздор Шарп, Алан Філіпс.2019.-320</p> <p>8. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізне. Менеджмент/ Центр навчальної літератури, 2019.-344 с.</p> <p>9. Мостовав Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві/ Л.Н.Мостовав. Світ книг.2018.-657</p> <p>10. Мальська М.П. , Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика/ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Центр навчальної літератури, 2019.-472 с.</p>
Додаткова	<p>1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.</p> <p>2. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р. Браймер; пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2016. – 325 с.</p> <p>3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.</p> <p>4. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.</p> <p>5. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2015. – 465 с. 41</p> <p>6. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам' янець-Подільській: «Абетка», 2014. 432 с.</p> <p>7. Introduction to Hospitality Management, 5th Edition John R. Walker, University of South Florida ©2017</p>
Інформаційні ресурси	<p>1. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.</p> <p>2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf.</p> <p>3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zumf.com/doc/449/.</p> <p>4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439.</p>