

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"1" вересня 2023 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу ХДАЕУ

від "1" вересня 2023 року № 2

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Основи індустрії гостинності та туризму**

Назва навчальної дисципліни

**Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти**

**Освітня програма – Готельно-ресторанна справа**

**Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа**

**Галузь знань – 24 Сфера обслуговування**

**Кропивницький – 2023**

**Загальна інформація**

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Основи індустрії гостинності та туризму
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Викладач</b>	Дуга Вікторія Олександрівна – старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у закладах ГРБ, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
<b>Контактна інформація</b>	+38(098)5803023; v.dyga@i.ua; duga_v@ksaeu.kherson.ua
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Telegram +38(098)5803023, Zoom <a href="https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcjFoSkfXcjNHTmhvY3R3dz09&amp;omn=83046517038">https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcjFoSkfXcjNHTmhvY3R3dz09&amp;omn=83046517038</a>
<b>Програма дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поняття і структура індустрії гостинності</li><li>2. Туристська діяльність: поняття, роль, розвиток</li><li>3. Туристичні ресурси</li><li>4. Особливості історичного розвитку готельного господарства</li><li>5. Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Класифікація готельних підприємств</li><li>6. Особливості діяльності готельних служб</li><li>7. Головні типи приміщень у готелях</li><li>8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності</li><li>9. Нормативна база</li><li>10. Стандарти сервісу у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі</li><li>11. Поселення гостя в готель, виселення</li><li>12. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</li><li>13. Особливості харчування в ресторанах при готелі</li><li>14. Базові правила класичного сервісу в ресторані</li><li>15. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування туристів</li></ol>
<b>Мова викладання</b>	українська

**1. Анотація курсу**

<b>Анотація курсу</b>	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 ресторанных послуг. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні досягти певних результатів навчання. Вони сформуують комплекс компетенцій, що дозволять: – кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов'язки; – володіти термінологією у сфері готельних та ресторанных послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку готельних та ресторанных послуг; – знати історичні закономірності та історію виникнення та розвитку готельно-ресторанної індустрії.
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dSPACE.KSAU.KHERSON.UA:8888/">http://dSPACE.KSAU.KHERSON.UA:8888/</a>

## 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	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 ресторанных послуг, ознайомити з особливостями роботи підприємств індустрії гостинності, розвинути професійну культуру та сформувати компетентності.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності;</li> <li>– розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності;</li> <li>– проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності;</li> <li>– розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності;</li> <li>– проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності;</li> <li>– розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.</li> </ul>

## 3. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<b>Загальні</b>	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів

<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	<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 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>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.</p> <p>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>

#### 4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	2023-2024 н.р.
<b>Семестр</b>	3-й
<b>Курс</b>	2
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Сервісологія», «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист», «Психологія», «Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу», «Інформаційні системи та технології», «Економічна теорія», «Історія суспільства, державності та господарства України»
<b>Постреквізити</b>	«Технології продукції ресторанного бізнесу», «Етикет міжособистісних комунікацій в ГРС», «Устаткування закладів ГРБ», «Економіка ГРБ», «Маркетинг в ГРБ», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Міжнародні системи управління якістю послуг ГРБ», «Захист прав споживачів», «Проектування об'єктів ГРБ».

#### 5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

<b>Кількість кредитів / годин</b>	4/120
<b>Лекції</b>	30 годин
<b>Практичні / Семінарські</b>	30 годин

<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна/ Індивідуальна робота</b>	60 годин
<b>Форма підсумкового контролю</b>	екзамен

#### 6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace, MS Office, Zoom, Power Point
<b>Обладнання</b>	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

#### 7. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо відвідування</b>	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.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	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	
<b>Змістова частина 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ</b>							
1	Тема 1	Поняття і структура індустрії гостинності	2	-	2	4	3
2	Тема 2	Туристська діяльність: поняття, роль, розвиток	2	-	2	4	3
3	Тема 3	Туристичні ресурси	2	-	2	4	3
4	Тема 4	Особливості історичного розвитку готельного господарства	2	-	2	4	3
5	Тема 5	Готельні підприємства в структурі індустрії гостинності. Класифікація готельних підприємств	2	-	2	4	3
6	Тема 6	Особливості діяльності готельних служб	2	-	2	4	3
7	Тема 7	Головні типи приміщень у готелях	2	-	2	4	3
8	Тема 8	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	-	2	4	3
	<b>ПК ЗЧ 1</b>	<b>Підсумкова контрольна робота №1</b>					<b>7</b>
<b>Змістова частина 2. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>							
9	Тема 9	Нормативна база	2	-	2	4	3
10	Тема 10	Стандарти сервісу у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі	2	-	2	4	3
11	Тема 11	Поселення гостя в готель, виселення	2	-	2	4	3
12	Тема 12	Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	-	2	4	3
12-13	Тема 13	Особливості харчування в ресторанах при готелі	2	-	2	4	3
13-14	Тема 14	Базові правила класичного сервісу в ресторані	2	-	2	4	3
14	Тема 15	Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості обслуговування туристів	2	-	2	4	3
	<b>ПК ЗЧ 2</b>	<b>Підсумкова контрольна робота №2</b>					<b>8</b>
	<b>екзамен</b>						<b>40</b>
	Сума		30	-	30	60	<b>100</b>

## 9. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-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 Наочні методи навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
<b>Індивідуальна робота</b>	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

## 10. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>
<p>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 здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, 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.</p>
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>
<p>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.</p>
<b>Підсумковий контроль</b>
<p>Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>

## Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)																Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)	
Змістова частина 1								Змістова частина 2										
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 1	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15			ПК ЗЧ 2
Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 7	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 8	Max 40	Max 100

## Шкала оцінювання

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



## 11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<p><b>Основна література</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.</li> <li>2. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.</li> <li>3. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст]: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. - 470 с.</li> <li>4. Економіка туризму: навч. посібник. Грановська В.Г., Крикунова В.М., Морозова О.С., Кацемір Я.В., Бойко В.О., Дуга В.О. – Херсон: Олді плюс, 2020. 316 с.</li> <li>5. Заячук О., Брик С. Історія туризму : навч. посіб. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 200 с.</li> <li>6. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с.</li> <li>7. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.</li> <li>8. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с.</li> <li>9. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.</li> <li>10. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с.</li> <li>11. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.</li> <li>12. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.</li> </ol>
<p><b>Додаткова</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mashkova O.V., Haietska N.I., Fudorova O.M., Duha V.O. Analysis of the pre-war stage of climate policy implementation in the field of waste management of the hotel and restaurant business in Ukraine (2016-2021). <i>Наукові інновації та передові технології (Серія «Державне управління», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»)</i>. 2022. № 9 (11). С.276-292.</li> <li>2. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення</li> <li>3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. –39 с.</li> <li>4. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)</li> <li>5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf">http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf</a>.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу до стандарту: <a href="http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf">http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf</a>.</li> <li>7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://3umf.com/doc/449/">http://3umf.com/doc/449/</a>.</li> <li>8. Дуга В.О. Історія зародження та розвитку сільського туризму. <i>Економічний простір: Збірник наукових праць</i>. – Дніпро: ПДАБА. 2021. № 165. С. 64-69.</li> <li>9. Дуга В.О. Профілактичні заходи щодо створення умов безпечного відпочинку агротуриста. <i>Бізнес-навігатор</i>. 2020. Вип.1 (57). С.115-120.</li> <li>10. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. <i>Інтелект XXI</i>. 2020. Вип. 5. С. 29-37.</li> <li>11. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування / Р. Корсак, Г. Колісник, І. Годя // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2020. - Випуск 29. – С. 102 – 106.</li> <li>12. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste &amp; Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси: навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон - Кропивницький: ХДАЕУ, 2023. 55 с.</li> </ol>
<p><b>Інформаційні ресурси</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PostEat – профільне гастрономічне видання для прогресивних людей з європейськими цінностями, які хочуть бути в курсі головних гастроподій України та світу. – Режим доступу: <a href="https://posteat.ua/o-nas/">https://posteat.ua/o-nas/</a></li> <li>2. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: <a href="http://hotel-rest.com.ua">http://hotel-rest.com.ua</a></li> <li>3. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: <a href="http://prohotelia.com/magazine/">http://prohotelia.com/magazine/</a></li> <li>4. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес»: <a href="http://prohotelia.com/magazine/">http://prohotelia.com/magazine/</a></li> <li>5. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: <a href="http://www.restorator.ua">http://www.restorator.ua</a></li> <li>6. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: <a href="https://tourism-book.com">https://tourism-book.com</a></li> </ol>